GAGGENAU

取扱説明書

ビルトイン・スチームオーブン

BS 450/451 430

目次

安全上のご注意 3

重要事項 5
ご使用の前に 5
使用目的 5
ご使用時の安全上の注意点 5
機器が故障した場合 5

初めてご使用になる時 6

機器およびキャビネットの損傷を防ぐには 6

ご使用の手順 7
各部の名称 7
ディスプレイとコントロールパネル 7
ファンクションマーク　色とディスプレイ 8
追加情報 i と i⓪ 9
冷却ファン　アクセサリー　スペシャルアクセサリー 9

加熱モード 10

設置後の初期設定 12
言語設定 12
時刻表示設定 12
時刻設定 12
日付表示設定 13
日付設定 13
水の硬度設定 13
沸点温度設定 13
グリスフィルター 14
付属品の掃除 14

スチームオーブンを作動させる 15
スタンバイ 15
スチームオーブンを作動させる 15

スチームオーブンの操作 15
水タンクに水を入れる 15
庫内 16
アクセサリーの取り付け 16
スイッチを入れる 16
お使いになった後は 17
自動電源オフ機能 17

タイマー機能 17
キッチンタイマー 17
ストップウォッチ 18
調理時間の設定 19
調理終了時刻の設定 20

長時間タイマー 21

マイレシピ 22
レシピの保存 22
名前の入力 22
マイレシピを使った調理の手順 23
レシピの削除 23

ミートセンサー 24
ミートセンサーの使い方 24
中心温度の設定 24
中心温度のめやす 25

チャイルドロック 26

基本設定 27

お手入れとお掃除 29
安全上のご注意 29
洗剤 29
各所の掃除方法 29
クリーニングプログラム 30
乾燥プログラム 31
カルキ除去プログラム 31
トレイラックの外し方 32

故障かなと思ったら 33
停電になったら 34
デモ・モード 34
庫内灯の交換 34

アフターサービスについて 34

オーブン設定のめやす 35
野菜 35
魚 37
魚ー低温調理 38
肉ー高温料理 39
肉・鶏肉ー低温調理 40
鶏肉 41
サイドディッシュ　デザート 42
ベイキング 43
再加熱 44
パン生地醗酵　解凍 45
保存食　果汁抽出 46
ヨーグルト 47

「安全上のご注意」

● ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● 絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

⚠	**警 告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠	**注 意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性、および物的損害が想定される内容。

絵表示の例

△ 記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

● お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
● 本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

⚠ 警 告	
	● 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行なわないでください。 発火したり、異常動作をしてけがをすることがあります。
	● 定格20A200Vコンセントに差し込んでご使用ください。 ● 水をつけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。 ● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わないでください。 やけど・感電・けがをする恐れがあります。 ● 本機は必ずビルトインした常態でご使用ください。
	● 受け皿に油を入れて使わないでください。火災の恐れがあります。

⚠ 注意

- 電源コードが痛んだり、電源接続部がゆるいときは使用しないでください。
  感電・ショート・発火の原因になります。
- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。
  感電や漏電の原因になります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理にまげたり、ねじったり、束ねたりしないでください。
  電源コードが破損し、火災、漏電、感電の原因となり危険です。
- 単相交流200V以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
  火災の原因になります。
- 使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。
- 必要以上に加熱しないでください。過熱により発火することがあります。
- 生の魚や肉を直接焼く場合は庫内上部のヒーティングエレメントに近づけないでください。
  引火の恐れがあります。
- 必ずアースを取り付けてください。故障や漏電の時に感電する恐れがあります。
  （電気工事士の有資格者が第三種接地工事をするよう法令で定められています）
- 電気工事はすべて電気設備技術基準や内線規定に準じて行ってください。
- プラスチックの食器は使わないでください。高温になって溶解し、オーブンが損傷する恐れがあります。
- オーブンでは缶詰を調理しないでください。内部の圧力が高まり、缶が破裂することがあります。
  それにより負傷したり、損傷する恐れがあります。
- ドアの間に挟まれないように注意してください。

- 使用中や使用直後は金属部に触れないでください。
  高温ですのでやけどをすることがあります。

重要事項

ご使用の前に

この製品の安全性は、専門の技術者により付属の設置説明書従って正しく設置された場合に限り保証いたします。設置者は誤った設置に起因する全ての損害に対して責任を負うものとします。

電源の接続は資格のある技術者だけが行うようにしてください。
電気設備技術基準、及び建築基準法に準拠してください。

製品を安全に正しくお使いいただくため、お使いになる前にこの取扱説明書を最後までお読みください。
取扱説明書と設置説明書は後日確認できるように保管しておいてください。

機器に損傷が生じている場合は電源を接続しないでください。

使用目的

この製品は一般家庭内で調理用としてのみご使用できます。
業務用や船舶内でお使いの場合は製品保証をいたしておりません。
お部屋の暖房や加湿のために用いないでください。

子供が絶対にこの機器で遊ぶことがないように注意してください。

以下の場合は、成年、未成年に関わらず、ふさわしい監督なしに機器の操作を行うことがないようにしてください。

— 機器を安全かつ正しく使用することが精神的、もしくは身体的に困難な場合。

— 機器を安全かつ正しく使用するために必要な知識、及び経験を有していない場合。

ご使用時の安全上の注意点

警告、火傷をする恐れがあります!
オーブンのヒーティングエレメント、または庫内の表面が高温になっている時は決して触らないでください。

警告、火傷をする恐れがあります!
オーブン使用中は庫内は非常に高温になりますので、ドアを開ける場合は十分に注意してください。開いたドアが揺れ戻ることがあります。電気機器の接続ケーブルを高温になったオーブンのドアで挟むことのないようにしてください。ケーブルの絶縁体が溶けてショートする危険があります。

警告、火事になる恐れがあります!
可燃物をオーブンの中に入れないようにしてください。各パーツ、オプションのアクセサリーなどにつきましては、オーブンをご使用の際は必要なものだけを取り付けるようにしてください。

警告、火事になる恐れがあります!
オーブンをご使用中に熱い蒸気が排出されることがありますので、排気口に触れないようにしてください。

警告!
アルコール飲料（ラム酒、コニャック、ワインなど）を使った料理を調理される場合は、アルコールが高温で蒸発しますのでご注意ください。また、アルコールの蒸気に引火する恐れがあります。

警告!
熱くなっているオーブンから料理を取り出す際は、オーブン用手袋を使用してください。
料理を取り出す際に熱い汁がこぼれることがあります。

機器が故障した場合

機器が損傷した場合は、コンセントを抜くか対応する電源ブレーカーをOFFにしてから製品購入先に修理を依頼してください。

誤った修理をすると危険です。修理は経験のあるアフターサービスの技術者にご依頼ください。

初めてご使用になる時

機器の梱包材を取り外し、各ゴミを分別して処理してください。
全てのアクセサリーを忘れずに梱包から取り出してください。
子供が梱包材やビニール袋に近付かないように注意してください。

開梱後、機器に輸送中の損傷がないか確認してください。
損傷が発生している場合は、機器を電源に接続しないでください。
機器の接続は必ず資格ある技術者が行ってください。

誤った接続の仕方に起因するいかなる損害も保証致しかねます。
設置説明書の指示に従ってください。

初めてご使用になる前に、機器全体を掃除してください。
これにより、新品の臭いを取り除くことができます。

機器を作動させる前に、同梱のグリスフィルターを庫内の
後面に取り付けてください。

使用済み機器の廃棄処分

電気製品や電子機器には正しい取扱いや処分を
行わなかった場合、健康や環境に悪影響を及ぼし
うる物質が含まれています。しかしこういった物質
は機器が正常に作動するために不可欠です。
使用済の機器は家庭ゴミで出さないでください。

地方自治体のゴミ集積場所やリサイクル場で廃棄し、
処分するまで子供に危険がないように保管してください。

機器およびキャビネットの損傷を防ぐには

オーブンおよびキャビネットの前面

オーブンの換気口を塞がないでください。
ドアのパッキングをはがさないでください。
ドアのパッキングが損傷した場合はすぐに交換してください。
オーブンから食べ物を取り出した後にドアを閉じてオーブンをクール
ダウンさせてください。熱気により隣接するキャビネットが傷む場合
がありますので、ドアを半開きにはしないでください。冷却ファンはし
ばらくの間作動した後、自動的に停止します。

ドアのガラスパネル

オーブンでアルミホイルを使用する際は、アルミホイルがオーブンの
ドアのガラスパネルに触れないようにしてください。
ガラスパネルに傷がつく原因になります。

オーブン庫内の損傷を防ぐには

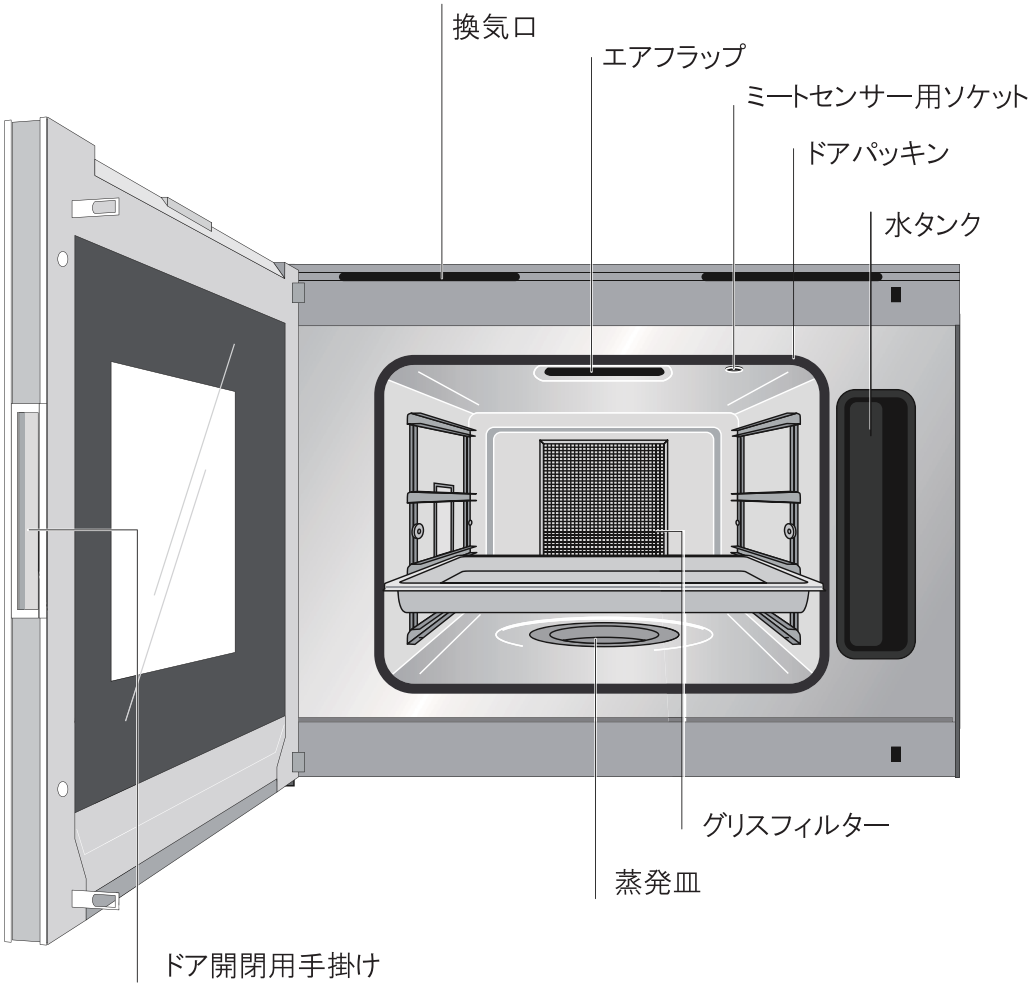
オーブンの庫内は高級ステンレス鋼で作られていますが、
手入れ及びメンテナンスを怠ると、腐食が生じる恐れがあります。

以下の腐食を防ぐためのアドバイスをお読みください。これらの注意事
項に従わなかった結果生じたいかなる損害についても保証できかねます。

- 庫内の温度が下がってから掃除してください。
  掃除後に、乾燥機能を使って庫内を乾燥させてください。
- 強力な洗剤は腐食の原因となる恐れがあります。
  庫内の掃除には、必ず中性洗剤を溶かした湯を用いてください。
  またはクリーニング機能を使用してください。
- オーブン用クリーナー、苛性洗剤、塩素系洗剤は使用しないで
  ください。
- 塩分には浸食作用があります。 庫内に残留した塩分は、
  腐食によるしみの原因になる恐れがあります。
  残留した塩分は必ず直ちに取り除いてください。
- ステンレス鋼製の庫内の通常のお手入れには、ガゲナウオーブン
  専用クリーナーのご使用をお勧めします。
  また、「お手入れとお掃除」の章に書かれている注意事項をお守り
  ください。
- スパイシーソース（例:ケチャップ、マスタード）および塩分を含む
  食品（例:塩漬け肉のロースト）は、塩化物と酸を含んでいます。
  ステンレス鋼はこれらの物質により侵食作用を受けます。
  使用後は必ず庫内を掃除してください。
- ご使用になられる水道水中の硬度が高い場合（>40mg/L）は
  市販の軟水（無炭酸のボトルウォーター）をお使いください。
  ご使用の水道水の情報につきましては、お住まいの所轄の水道局
  へお問い合わせください。
- 庫内には必ず純正のアクセサリーを使用してください。
  錆びたもの（例:サービングプレート（お皿）、刃物類）は庫内の
  腐食の原因となる恐れがあります。
- 必ず純正の部品を使用して下さい（例えば、庫内の棚受けを固定
  しているナット（ローレットナット、周りにギザギザのついた丸い
  ナット）など）。 もし部品を紛失された場合は販売店までご注文
  ください。

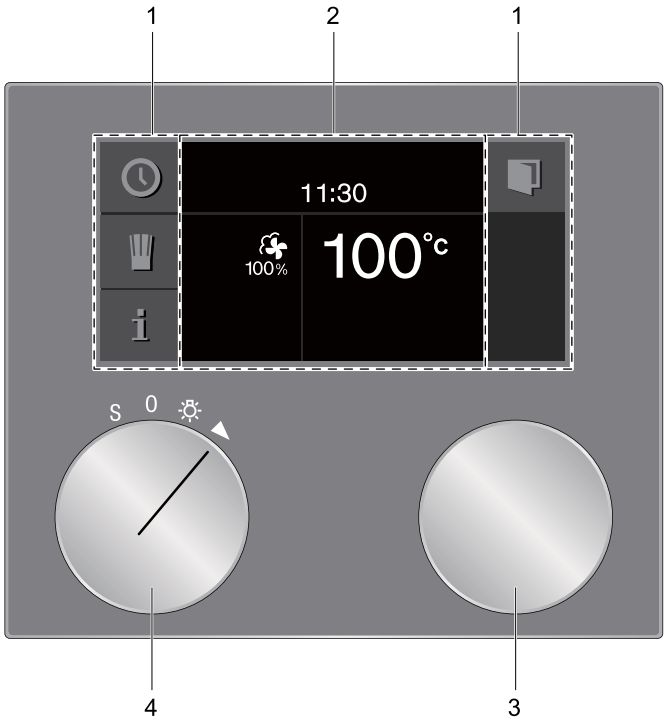
ご使用の手順

各部の名称



ディスプレイとコントロールパネル

ディスプレイには、現在の設定や選択機能が表示されます。



1	コントロールパネル	コントロールパネルはタッチ方式です。マークをタッチして機能を選択します。
2	ディスプレイ	現在の設定や選択機能が表示されます。
3	ロータリーセレクター	温度設定やその他の設定をします。
4	ファンクションセレクター	加熱方法、クリーニング設定、その他の基本設定をします。

ファンクションマーク

マーク	ファンクション（機能）
▶	スタート
■	停止
II	一時停止/終了
✕	取り消し
C	削除
✓	決定/設定の保存
›	選択キー
	ドアを開く
i	追加情報の呼び出し
	加熱マーク
	マイレシピの呼び出し
rec ●	メニューの記録
	設定の編集
	名前の入力
	チャイルドロック
	タイマーメニュー
	長時間タイマー
	デモモード
	ミートセンサー

色とディスプレイ

色

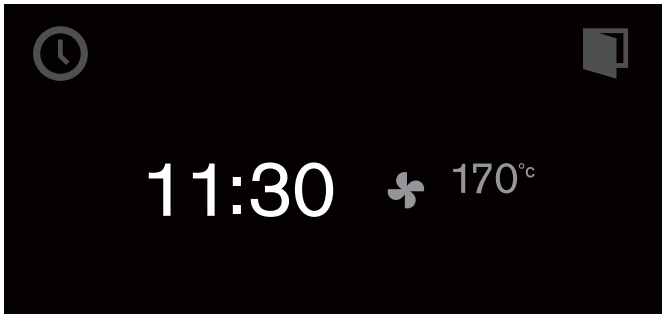
各種設定を色別に表示しています。

オレンジ	初期設定 主要機能
青	基本設定 クリーニング
白	設定可能な数値

ディスプレイ

表示されるマーク、数値、ディスプレイ全体の表示は、状況により変わります。

ズーム	設定の変更をしている部分は拡大表示されます。 調理の終了直前に調理時間が拡大表示されます。（例えば、タイマー終了の60秒前）
縮小表示	しばらくすると。ディスプレイには大切な情報だけ表示され、他の情報は消えて表示されません。 出荷時は縮小表示に設定されていますが、基本設定で変更することができます。



追加情報 i と i⓵

i マークをタッチして追加情報を呼び出してください。

重要な情報の場合は i⓵ が表示され操作が必要になります。また安全性や操作に関する重要な情報もその都度表示されます。表示メッセージは自動的に消えますが、消えない場合はメッセージを ✔ で確定してください。

調理をスタートする前に、加熱モードなど設定内容に関する情報が表示されます。
選択した設定が正しいか確認してください。

調理中は、経過時間、残り時間、現在の庫内温度などが表示されます。

ご注意: オーブンが設定温度まで達した後、使用中に多少の温度変動がみられることがありますがこれは異常ではありません。

冷却ファン

この機器には冷却ファンがついており、オーブンの作動中は冷却ファンのスイッチが入ります。

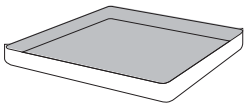
調理が終了して料理を取り出した後は、オーブンが冷めるまでドアは閉めたままにしてください。開けたままにすると庫内の熱気が外部に出て、オーブンと接しているキャビネットやキッチンの扉材を痛める可能性があります。
調理終了後しばらくは冷却ファンが作動していますが、その後自動的に切れます。

注意！ 冷却ファン作動中は通気口をふさがないでください。機器が過熱する恐れがあります。

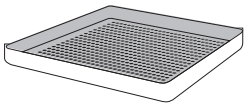
アクセサリー

機器には以下のアクセサリーが標準装備されています。

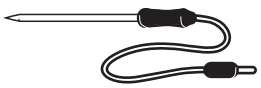
ワイヤーラック
ケーキ型、キャセロール用あるいはロースト用



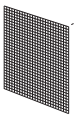
ステンレス製穴なしトレイ
GN 2/3 深さ:40mm 3L
米、豆類、穀物の調理、あるいはトレイにのせてケーキを焼く時使用。またはスチーム調理中に滴り落ちる液体などの汁受けとして使用。



ステンレス製穴あきトレイ
GN 2/3 深さ:40mm 3L
野菜や魚・肉のスチーム調理、果汁抽出、解凍用に使用。



ミートセンサー
肉、魚、パンを正確に調理します。



グリスフィルター
庫内のファンの油汚れを防ぎます

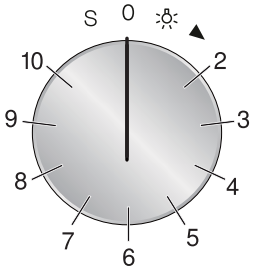
スペシャルアクセサリー

以下のスペシャルアクセサリーを別売にてご用意しております。

BA 476 310	ステンレス製ハンドル
GN 114 130	ステンレス製穴なしトレイ GN 1/3 深さ:40mm 1.5L
GN 124 130	ステンレス製穴あきトレイ GN 1/3 深さ:40mm 1.5L
GN 410 130	ステンレス製蓋 GN 1/3用
GN 410 230	ステンレス製蓋 GN 2/3用
GR 220 046	足つきワイヤーラック

必ず指定のアクセサリーをご使用ください。

加熱モード



Position	機能／加熱モード	温度	用途・使用例
0	OFF		
☼	庫内灯		
2	100% 熱風+100%湿度	30 - 230 °C 初期設定温度　100℃	70℃から100℃で蒸し料理：野菜、魚、副菜など 食品は全体が蒸気に包まれます。 120℃から230℃で複合調理：パフペストリー、パン、ロールパンなど
3	80% 熱風+80%湿度	30 - 230 °C 初期設定温度　180℃	複合調理：　パフペストリー、肉、野菜など 熱風と蒸気の複合調理
4	60% 熱風+60%湿度	30 - 230 °C 初期設定温度　170℃	複合調理：　イースト生地の発酵、パンなど 熱風と蒸気の複合調理
5	30% 熱風+30%湿度	30 - 230 °C 初期設定温度　170℃	食品に含まれる水分による調理：ケーキやビスケットなど このモードを選択すると蒸気は出ませんが、換気フラップは閉じたままになりますので、食品に含まれるナチュラルな水分がオーブン内部にとどまり、食品が乾燥するのを防ぎます。
6	0% 熱風+0%湿度	30 - 230 °C 初期設定温度　170℃	熱風：　ケーキ、ビスケット、スフレなど 後方のファンにより庫内に均等に熱風が行き渡ります
7	 パン生地発酵	30 - 50 °C 初期設定温度　38℃	パン生地醗酵：イースト菌の発酵やサワードゥなど。 イースト生地は室温よりもはるかに速く発酵します。 温風と蒸気により生地の表面が乾燥しません。 最適温度は38℃です。
8	 解凍	40 - 60 °C 初期設定温度　45℃	冷凍食品の解凍に。 湿度があるこによって熱が食品に均等に行き渡ります 食品が乾燥したり形が崩れたりしません。
9	 温め直し	60-180℃ 初期設定温度　120℃	調理済みの食品およびパンなど 調理済みの食品を穏やかに温め直します。湿度があることによって食品が乾燥することがありません。 調理後の食品はプレートに乗せ120℃、パンは180℃であたためてください。
10	 低温調理	70-90℃ 初期設定温度　70℃	肉などの低温調理 穏やかにゆっくり調理することで、特に柔らかく仕上がります。

Position	機能／加熱モード	温度	用途・使用例
S	基本設定		各種機能の設定。
	クリーニング機能		クリーニング機能では、スチームで汚れを落とします。
	乾燥機能		乾燥機能では、調理やクリーニングの後庫内を乾燥させます。
	カルキ除去機能		カルキ除去機能では、庫内の石灰成分を取り除きます。
	カルキ除去表示の消去		カルキ除去の後、ディスプレイに表示されたカルキ除去のヒントを消去してください。

設置後の初期設定

オーブンを電源に接続するとディスプレイに「初期設定」のメニューが表示されますので、以下の設定を行ってください。

- 言語
- 時刻表示
- 時刻
- 日付表示
- 日付

機器は正しく設置し、電源プラグを差し込んでください。

ご注意:

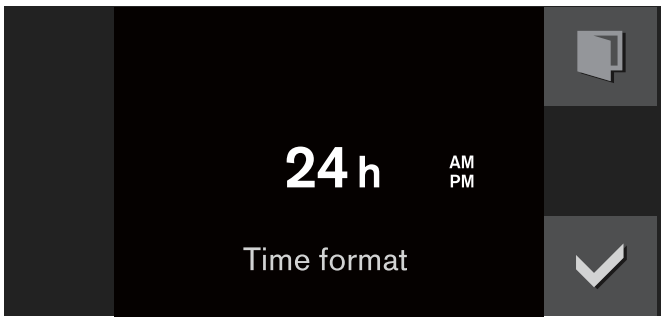
- 「初期設定」メニューは、機器を電源に初めて接続した時、または数日間電源接続が途切れていた後最初にスイッチを入れた時、あるいは数日間停電していて復旧した時に表示されます。
  電源プラグを入れると GAGGENAU ロゴが約30秒間表示され、その後「初期設定」メニューが表示されます。
- 設定はいつでも変更できます。(基本設定の項を参照)

言語設定

あらかじめ設定されている言語が表示されます。

1 ロータリーセレクターを回して表示する言語を選択してください

2 ✔ で決定してください。

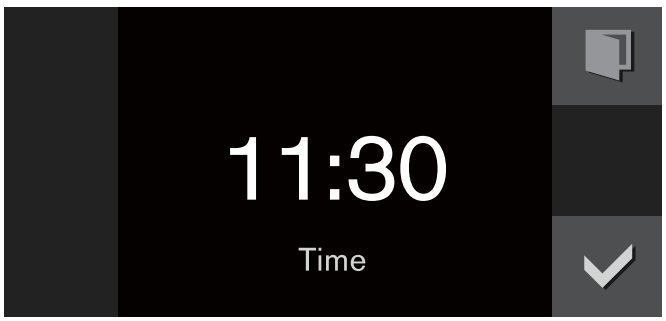


時刻表示設定

24時間表示とAM/PM表示の2種類が表示されます。
初期設定は24時間表示です。

1 ロータリーセレクターを回してご希望の表示を選択してください

2 ✔ で決定してください。

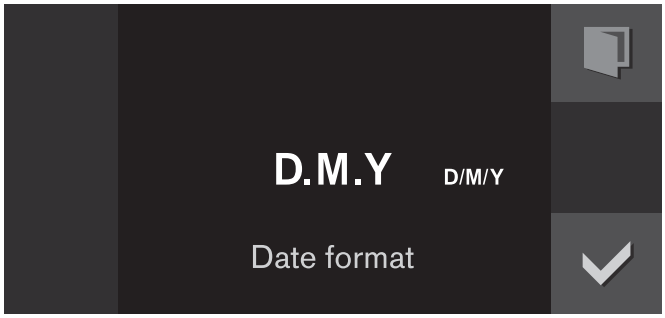


時刻設定

時刻がディスプレイに表示されます。

1 ロータリーセレクターを回して時刻を合わせてください。

2 ✔ で決定してください。

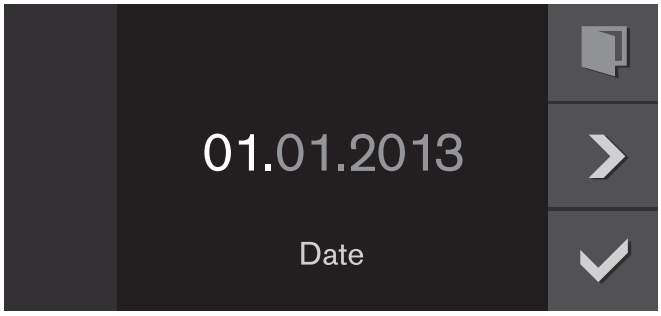


日付表示の設定

日．月．年、 日/月/年、 年/月/日 の3種類がディスプレイに表示されます。あらかじめ設定されているのは 日．月．年 表示です。

1 ロータリーセレクターを回して〝ご希望の表示を選択してください。

2 ✔ で決定してください。



日付設定

あらかじめ設定されている日付が表示されますので、日付の設定をしてください。

1 ロータリーセレクターを回して〝日〟を設定してください

2 › をタッチして、〝月〟設定に移ってください。

3 ロータリーセレクターを回して〝月〟を設定してください

4 › をタッチして、〝年〟設定に移ってください。

5 ロータリーセレクターを回して〝年〟を設定してください

6 ✔ で決定してください。

水の硬度設定

「水の硬度」がディスプレイに表示されます。

1 同梱の試薬を使って水道水をチェックしてください。
小さな測定チューブの5mlのしるしまで水を入れてください。

2 色が紫色から黄色に変わるまで測定液を一滴ずつ加えてください。

重要:

入れた滴数を数えながら、液体が完全に混ざるまで一滴ごとに測定チューブを注意深く振ってください。
加えた滴数が水の硬度に匹敵します。

3 ロータリーセレクターを回して、測定した硬度を設定してください。初期設定は12です。

4 ✔ で決定してください。

初期設定の終了

〝初期設定が完了しました。初めて調理をする前に、機器を調整してください。〟とディスプレイに表示されます。

✔ で決定してください。

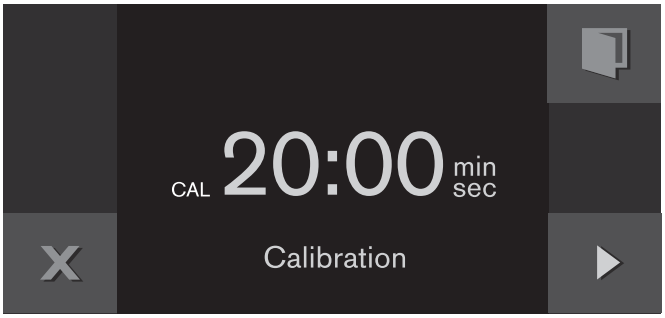
機器はスタンバイモードに入り、スタンバイ画面が表示されます。
これで準備が完了しました。

初めてスチーミングをお使いになる前に機器の沸点調整をしてください。

沸点温度設定

沸点は気圧によって変わります。気圧は標高が高くなればなるほど低くなりますので、沸点も同様に下がります。
沸点温度設定の際、設置場所での気圧状態に沸点を設定します

設定の際、機器を100℃で20分間中断することなくスチーミングしてください。その際ドアは開けないでください。



ご注意

- 必ず機器が冷えている状態で沸点温度設定をしてください。
- 沸点温度設定を行っている時は蒸気の発生が通常より多くなります。

1 ファンクションセレクターを **S** に合わせてください。

2 ロータリーセレクターを回して”基本設定”を選択してください。

3 ✔ マークにタッチしてください。

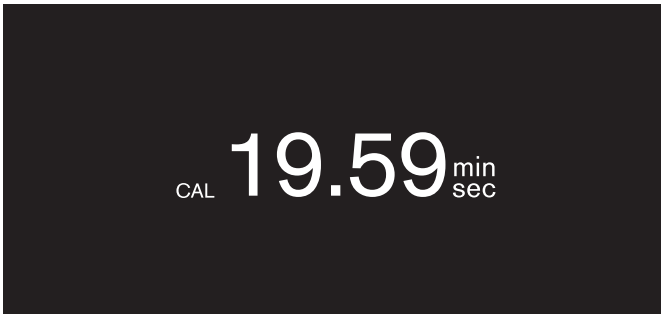
4 ロータリーセレクターを回して”沸点温度設定”を選択してください。

5 マークにタッチしてください。

6 水タンクに水を入れて、✔ をタッチしてください。

7 庫内からすべての付属品を取り出し、✔ をタッチしてください。

8 20分の作業時間が表示されます。▶ にタッチして”沸点温度設定”を開始してください。



■ 沸点温度設定の開始

経過時間がディスプレイに表示されます。

ご注意:

- 沸点温度設定は中断しないでください。
- 途中ファンクションセレクターを回さないでください。
- ドアを開けないでください。

■ 沸点温度設定の終了

沸点温度設定が終了するとディスプレイにメッセージが表示されます。✔ にタッチして確認後ファンクションセレクターを **0** に合わせてください。

引越しをされたら:

引っ越し先で再度”沸点温度設定”をすると、機器が引っ越し先の状態に自動的に調整されます。

停電が起きたら:

停電が起きたり電源プラグが外れてしまった場合でも、”沸点温度設定”は保存されています。再設定の必要はありません。

グリスフィルター

同梱のグリスフィルターは庫内の後部壁面にあるエアグリルに必ずひっかけてご使用ください。

グリスフィルターは常に庫内に取り付けたままご使用ください。

調理後油汚れが付いている場合は、温かい洗剤液に浸して洗うかあるいは食器洗い機で洗ってください。

付属品の掃除

付属品を初めて使用する時は、ご使用前に温かい洗剤液と柔らかい布を使用して掃除をしてください。

スチームオーブンを作動させる

スタンバイ

加熱モードが選択されていない場合、チャイルドロックが設定されている場合、オーブンはスタンバイ状態になります。

スタンバイ状態の時、コントロールパネルは暗くなります。

ご注意:

- お好みの待ち受け画面を選択することができます。
  初期設定は **GAGGENAU** ロゴと時刻表示です。待ち受け画面の変更は「基本設定」(27ページ)をご参照ください。
- ディスプレイの明るさは見る角度によって異なります。
  ディスプレイの明るさは、基本設定の中の「明るさ」(27ページ)で調節することができます。

スチームオーブンを作動させる

スタンバイ状態を終了するには、以下のいずれかを行なってください。

- ファンクションセレクターを回す。
- コントロールパネルをタッチする。
- ドアの開閉をする。

以上の操作で調理をするための設定をすることができるようになります。ご希望の機能を設定する方法は該当する項目をご参照ください。

ご注意:

- 設定可能な状態で操作がされないまま長時間経過すると、再び待ち受け画面が表示されます。
- ドアをしばらく開け放しにすると庫内灯は消えます。

スチームオーブンの操作

水タンクに水を入れる

ドアを開けると側面に水タンクがあります。

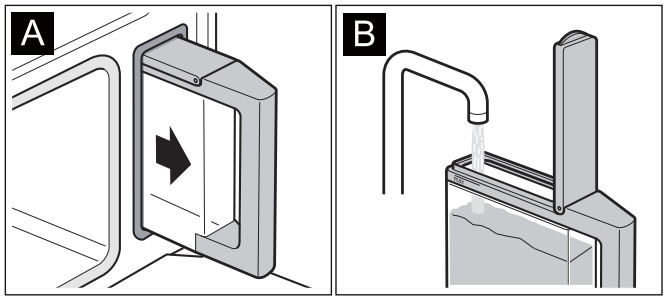
警告！ 機器に適合しない水の使用は機器に損傷を与える恐れがあります。

- 必ず新鮮な水道水、軟水、、あたは無炭酸ミネラルウォーターをお使いください。
- 水道水の硬度が高い場合は軟水をお使いになることをお勧めします。
- 蒸留水、塩素濃度の高い水道水(＞40mg/l)などは使用しないでください。

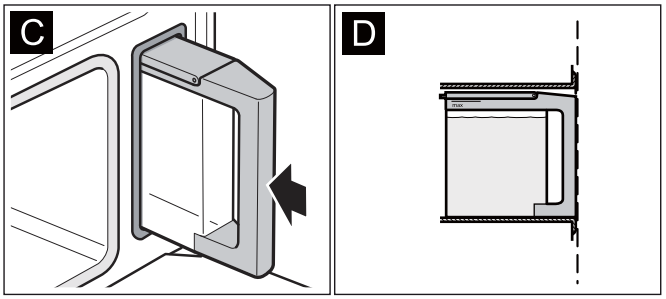
水道水についての情報は、水道供給者にお問い合わせください。水の硬度は同梱のテストセットでチェックができます。

水タンクは必ずお使いになる直前に給水してください。(”熱風+湿度30%” ”熱風+湿度0%”および”乾燥プログラム31ページ”を除く。)

1 ドアを開け、水タンクを取り出してください。(図A)
2 水タンクの”max”まで水を入れてください。(図B)



3 タンクのカバーをしっかり締めてください。
4 水タンクをしっかり奥まで押し込んでください。(図C)

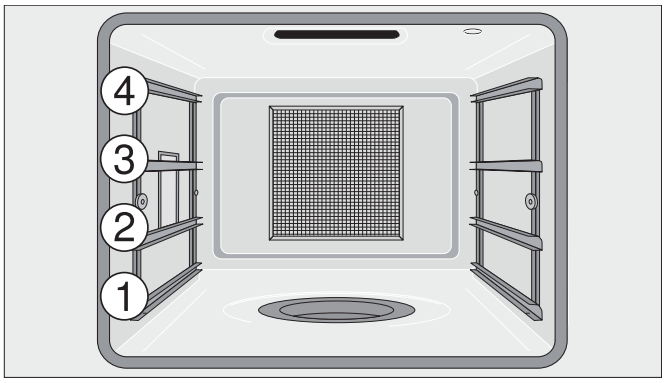


水タンクは収納部に水平に入れてください。(図D)

庫内

庫内には、トレイをセットするトレイラックが4段あります。

ご注意： スチーミング、解凍、パン生地醗酵、温め直しを行う場合は同時に3段で調理をすることができます。（下から2-4段）
ベイキングの場合は、1段のみで下から2段目をご使用ください。
（背の高いケーキ型の場合は最下段をご使用ください。）



警告！

- 庫内の底面には何も置かないでください。またアルミホイルで底面を覆わないでください。熱がこもり異常温度になり機器を傷める原因になります。
- 庫内の底面と蒸発皿は常に清潔にしてください。クッキングウェアは必ずトレイ、ワイヤラックの上に置いて調理してください。
- トレイはトレイラックにきちんとはめてください。トレイが傾く恐れがあります。

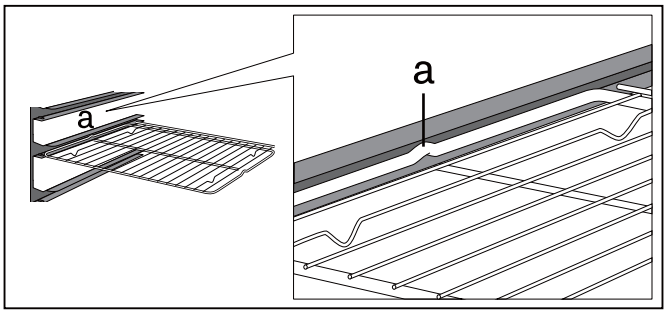
ドアは必ず停止位置まで静かに十分に開いてください。停止位置まで完全に開くと、ドアは戻ってくることはありません。

アクセサリーの取付

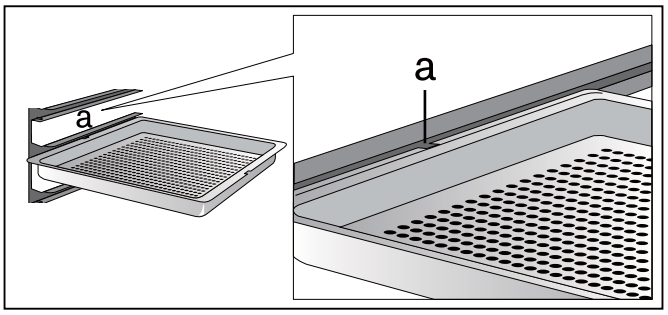
ワイヤーラックと穴なしトレイにはロック機能があります。ロック機能はこれらを取り出す時に傾いてしまうことを防ぎます。アクセサリーは傾斜防止機能がきちんと働くよう庫内に正しく設置してください。
アクセサリーを取り出す際は少し持ち上げてください。

ワイヤーラックを設置するときは、以下の点をチェックしてください。

- 突起部(a)が上を向いていること
- ワイヤーラックの安全バーが後ろにあり、上を向いていること。



クッキングトレイを入れる時、凹部(a)が側面に向いていることを確認してください。



スイッチを入れる

1 ファンクション・セレクターで加熱モードを設定してください。
選択した加熱モードと初期設定温度が表示されます。

2 ロータリー・セレクターでご希望の温度を設定してください。

ディスプレイに予熱マーク ⌒ が表示されます。
⌒ マークは設定した温度に達するまで表示されます。
設定温度に達するとアラーム音が鳴り、予熱マーク ⌒ は消えます。

ご注意： 設定温度が70℃未満の場合、庫内灯は点灯しません。

水の補給： 水タンクが空になるとメッセージがディスプレイに表示されます。「max」マークまで水を注入し、再度入れ直してください。

電源を切る： ファンクション・セレク 0 ターを 0 に戻してください。

お使いになった後は

水タンクを空にしてください。

ご注意： スチーミング、解凍、パン生地醗酵、温め直しを行う際、同時に3段で調理をすることができます。（下から2-4段）
1段でベイキングのみの場合

1 ドアは注意深く開けてください。熱い蒸気が排出されます。

2 水タンクに残った水を捨てた後、全体の水分を拭き取ってください。

3 水タンクのフタの裏側に付いているパッキン部と、機器内の水タンク収納部分を完全に乾かしてください。

警告！
水タンクを熱くなった庫内で乾燥させないでください。
水タンクが損傷する恐れがあります。

庫内を乾燥させてください。

1 庫内の温度が下がったら、すぐに汚れを取り除いてください。焦げつきは時間が経つとさらに取り除きにくくなります。

2 同梱のクリーニング用スポンジで蒸発皿に残った水を吸い取ってください。

3 庫内と蒸発皿をスポンジで掃除し、柔らかい布で水分を拭き取ってください。

4 キッチンユニットに凝結した水分がついている場合は拭き取ってください。

5 乾燥プログラムを使って庫内を乾かしてください。（乾燥プログラムの項31ページをご参照ください。）

6 庫内が完全に乾くまでドアを開けたままにしてください。

⚠ ヤケドの危険
運転終了直後、蒸発皿の中は非常に熱いので、十分に冷めてから残った水分を吸い取ってください。

自動電源オフ機能

この機器には安全のため自動電源オフ機能が備わっています。
操作をしないまま12時間経過すると、加熱モードの設定は自動的に消え、A メッセージが表示されます。

例外：長時間タイマーが設定されている場合。

✔でメッセージを確定し、ファンクション・セレクターを 0 にすると通常通り操作ができるようになります。

タイマー機能

タイマーメニューで以下の設定をすることができます。

⧖ キッチンタイマー

⏱ ストップウォッチ

◔ 調理時間の設定（スタンバイ中は使用できません）

◷ 調理終了時刻の設定（スタンバイ中は使用できません）

タイマーメニューの表示方法

どの画面からでもタイマーメニューを表示させることができます。
ただし、基本設定画面でファンクション・セレクターが S の時は操作することができません。

◷ マークをタッチしてください。

タイマーメニューが表示されます。

キッチンタイマー ⧖

キッチンタイマーは他のすべての設定に関係なく機能します。
（最大90分）

キッチンタイマーの設定

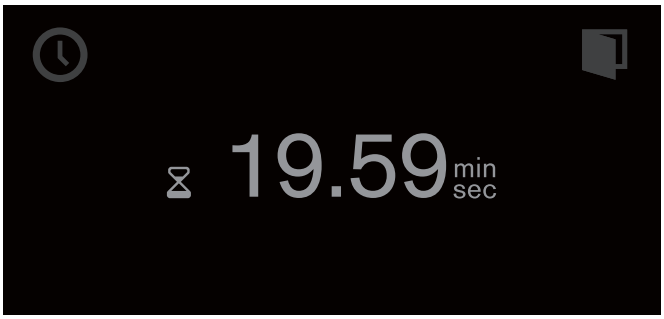
1 タイマーメニューを表示させてください。
⧖ "キッチンタイマー"が表示されます。

2 ロータリー・セレクターを回し、時間を設定してください。

3 ▶ を押すとスタートします。

”タイマー”メニューが消え、カウントダウンが始まります。

⧖ マークと残り時間がディスプレイに表示されます。



設定時間が終了するとシグナル音が鳴ります。

シグナル音は ✔ をタッチすると止ります。

✕ をタッチすると設定を取り消され、設定内容は消去されます。

キッチンタイマーの一時停止：

”タイマー”メニューを表示してください。

❯ をタッチして ⧖ ”タイマー”を選択してください。

❚❚ をタッチするとタイマーが一時停止します。タイマーを続ける時は、

▶ をタッチしてください

キッチンタイマー終了前にタイマーを中止する場合：

”タイマー”メニューを表示してください。

❯ をタッチして ⧖ ”タイマー”を選択してください。

C をタッチするとタイマーが終了します。

ストップウォッチ ⏱

キッチンタイマーは他のすべての設定に関係なく機能します。

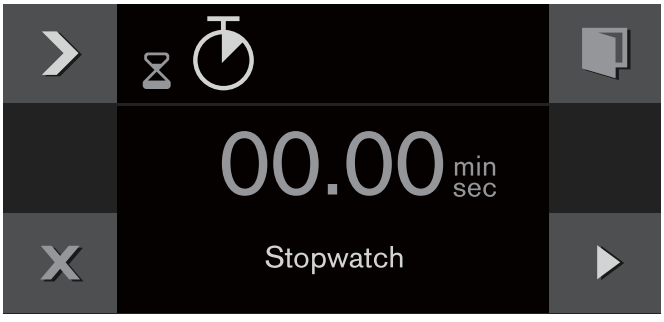
0秒から90秒までカウントできます。

一時停止機能を使用すると、カウントを一時的に中止することができます。

ストップウォッチのスタート：

1 ”タイマー”メニューを表示させてください。

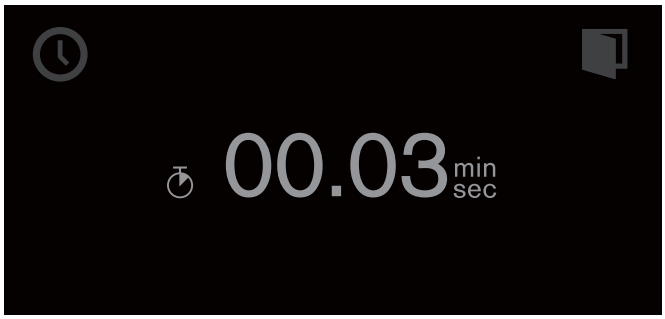
2 ❯ をタッチして ⏱ ”ストップウォッチ”を選択してください。



3 ▶ を押すとスタートします。

”タイマー”メニューが消え、カウントが始まります。

⏱ マークと経過時間が表示されます。

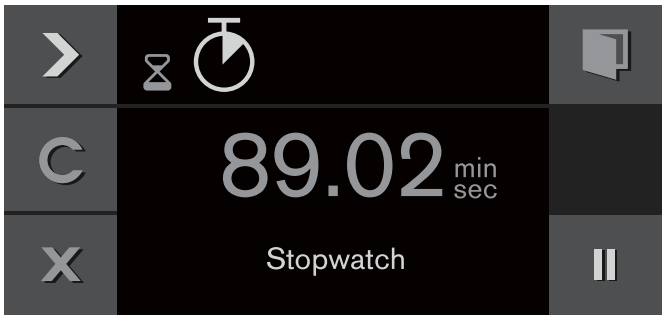


ストップウォッチの一時停止と再スタート：

1 ”タイマー”メニューを表示させてください。

2 ❯ をタッチして ⏱ ”ストップウォッチ”を選択してください。

3 ❚❚ をタッチしてください。



カウントは停止し、表示マークが ▶ ”スタート”に変わります。

4 ▶ を押して再スタートしてください。

カウントは引き続き行われます。90分に達すると、ディスプレイが振動し、シグナル音が鳴ります。

✔ に触れるとシグナル音は止まります。

⏱ の表示も消え、ストップウォッチは終了します。

ストップウォッチの終了：

”タイマー”メニューを表示させてください。

❯ に触れて ⏱ ”ストップウォッチ”を選択してください。

C に触れて”ストップウォッチ”を終了してください。

調理時間の設定

調理時間を設定しておけば、設定時間が経過すると自動的に機器が停止します。
調理時間は1分から23時間59分までの間で設定することができます。

調理時間の設定方法

加熱モードと温度を設定し、予熱終了後調理する食材をオーブンの中に入れてください。

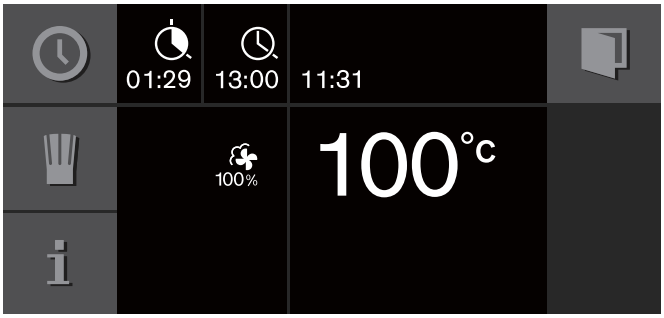
1 マークにタッチしてください。

2 にタッチして“調理時間”を選択してください。

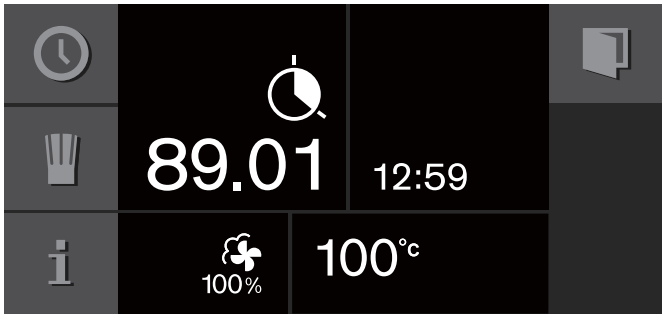
3 ロータリー・セレクターを回して調理時間を設定してください。

4 にタッチするとスタートします。

加熱が始まり、タイマーメニューの表示は消えます。
設定温度・加熱モード・残り時間・終了時刻が表示されます。



終了時刻の1分前になると残り時間が拡大表示されます。



終了時間が経過すると機器が停止し、マークが点滅してシグナル音が鳴ります。
✔マークにタッチするかドアを開けるか、またはファンクション・セレクターを **0** に戻すとシグナル音は止ります。

調理時間の変更

タイマーメニューを表示させてください。
マークにタッチして “調理時間”を選択してください。
ロータリー・セレクターを回して調理時間を変更してください。
にタッチするとスタートします。

調理時間の取り消し

タイマーメニューを表示させてください。
マークにタッチして “調理時間”を選択してください。
ロータリー・セレクターを回して調理時間を取り消してください。
✘ にタッチすると通常の画面の戻ります。

すべての設定の取り消し

ファンクション・セレクターを **0** にしてください。

ご注意：
加熱モードや温度は調理中に変更することができます。

調理終了時刻の設定

調理終了時刻をプログラムすることができます。

例えば、現在時刻が14:00、調理時間は40分間、調理終了時刻を15:30にしたい場合。

調理時間(40分間)を設定し、調理終了時刻を15:30に設定すると、オーブンのテクノロジーシステムで調理開始時刻を計算して、自動的に14:50に加熱を開始し、15:30に調理が終了します。

調理終了時刻を設定する

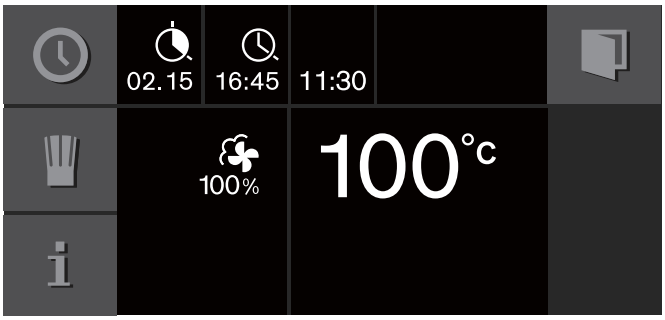
1 加熱モード、温度、調理時間を設定します。

2 キーにタッチしてください。

› キーをタッチして、"調理終了時刻"を選択してください。

3 ロータリー・セレクターを回して、調理終了時刻を設定してください。

4 ▶ にタッチするとスタートします。



オーブンはスタンバイ状態になります。加熱モード、温度、調理時間、調理終了時刻が表示されます。開始時刻になると自動的に加熱をスタートし、終了時刻になると自動的に停止します。

ご注意: マークが点滅している場合は調理時間が設定されていません。調理時間を先に設定してください。

調理時間が経過すると機器が停止し、マークが点滅しシグナル音が鳴ります。
シグナル音は、✔をタッチするか、ドアを開けるか、ファンクション・セレクターを **0** にもどすと止まります。

調理終了時刻の変更

タイマーメニューを表示させてください。
› に触れて "調理終了時刻"を選択してください。
ロータリー・セレクターを回して調理終了時刻を変更してください。
0 をタッチするとスタートします。

長時間タイマー

この機能を使うと、オーブンの温度を”熱風循環”で50℃から230℃の範囲内で保つことができます。

スイッチを入り切りせずに最大74時間まで料理を温めることができます。

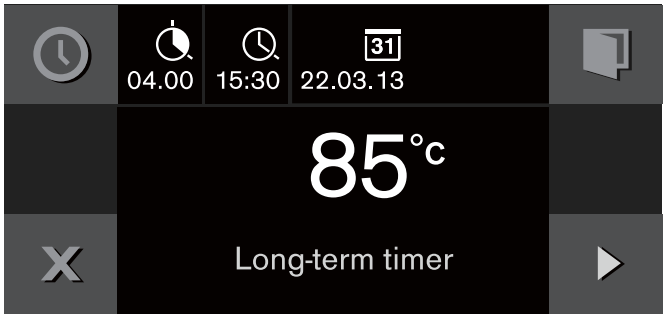
傷みやすい料理は庫内に長時間置いたままにしないでください。

ご注意:この機能を使う場合は、あらかじめ基本設定でこの機能を有効にする必要があります。(”基本設定”26ページ参照)

長時間タイマーの設定

1 ファンクション・セレクターを ☼ に合わせてください。

2 (((マークをタッチしてください。
85℃で24時間という初期設定が表示されます。このままの設定で良い場合は、▶ をタッチするとスタートします。
また、ここで調理時間、調理終了時刻、スイッチを切る日にちの設定を変更することができます。



3 **調理時間の変更 ◔:**

◷ にタッチしてください。
ロータリー・セレクターを回して、調理時間を変更してください。

4 **調理終了時刻の変更 ◷:**

❯ にタッチしてください。
ロータリー・セレクターを回して、調理終了時刻を変更してくださ

5 **スイッチを切る日にちの変更 31 :**

❯ にタッチしてください。
ロータリー・セレクターを回して、スイッチを切る日にちを変更してください。
✔ にタッチすると決定します。

6 **温度の変更:**
ロータリー・セレクターを回して、温度を変更してください。

7 ▶ にタッチするとスタートします。

加熱がスタートし、(((マークと温度が表示されます。
庫内灯とディスプレイの照明は消え、コントロールパネルはロックされます。
キーをタッチしてもタッチ音は鳴りません。

設定した時間が経過すると加熱を終了します。
ファンクション・セレクターを **0** に戻してください。

タイマーの終了:
ロータリー・セレクターを **0** にするとタイマーは終了します。

マイレシピ

ご自分のレシピを50件まで保存・記録することができます。
レシピに名前をつけておくと、必要な時にすぐ簡単に呼び出すことができます。

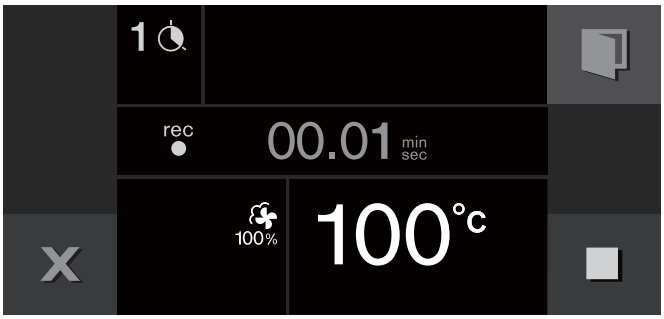
レシピの保存

調理中に加熱モードや温度を記録することができ、加熱プロセスは最大5件まで一度に保存できます。

1 ファンクション・セレクターを回して加熱モードを選択してください。
2 マークが表示されます。
3 マークをタッチしてください。

ロータリー・セレクターを回して空いているメモリーを選んでください。

4 rec マークをタッチしてください。



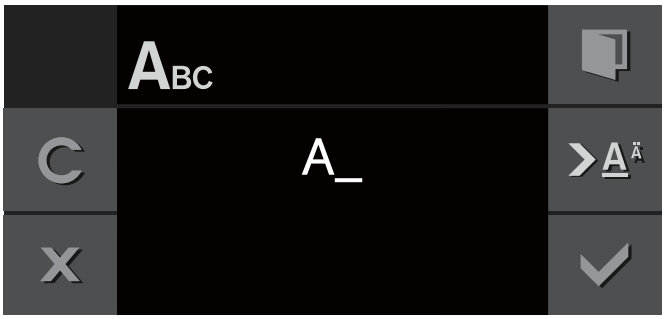
5 ロータリー・セレクターを回して温度を選択してください。
6 調理時間が記録されます。
7 続けて加熱プロセスを記録する場合は、ファンクション・セレクターを回して加熱モードを選択し、次にロータリー・セレクターを回して温度を設定してください。引き続き同様の操作で新たなプロセスが追加され記録されます。
8 料理が思うように焼きあがった場合は、■ にタッチするとレシピの記録は終了します。
9 ”ABC”でレシピ名を入力してください。

ご注意:

- 予熱が完了し庫内が設定温度に達してから記録を開始してください。
- 各プロセスにおいて、1分未満の調理時間は記録されません。
- 各加熱プロセスの最初の1分間は、加熱モードと温度の変更が

名前の入力

1 "ABC" で名前を入力してください。



ロータリー・セレクター	文字の選択 単語の最初は大文字になります。
›Aä	短く押す:カーソルが右に移動 長押し:記号・特殊文字の表示 2回押す:改行
›ä	短く押す:カーソルが右に移動 長押し:標準文字の表示 2回押す:改行
C	文字の削除

2 ✔ ・・・ 保存
あるいは
✘ でキャンセルし、メニュ画面を終了。

ご注意: 名前を入力する際、アルファベット、特殊文字、数字を入力することができます。

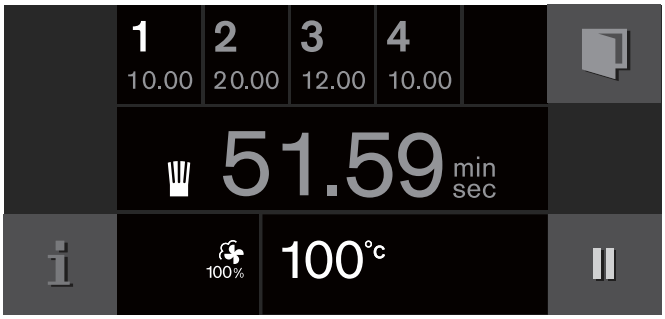
マイレシピを使った調理の手順

1 ファンクション・セレクターをいずれかの加熱モードに合わせてください。 マークが表示されます。

2 マークをタッチしてください。

3 ロータリー・セレクターを回して、ご希望のレシピを選択してください。

▶ を押すとスタートします。
加熱がスタートし、調理の残り時間が表示されます。
各加熱プロセスの設定内容が表示されます。



ご注意： 記録されたレシピに基づいて調理が行なわれている間、ロータリー・セレクターで温度変更ができます。調理中に温度を変更しても保存されいるレシピの内容は変更されません。

レシピの削除

1 ファンクション・セレクターをいずれかの加熱モードに合わせてください。 マークが表示されます。

2 マークをタッチしてください。

3 ロータリー・セレクターを回して、ご希望のレシピを選択してください。

4 C を押すとレシピが削除されます。

5 ✔ で決定します。

ミートセンサー

ミートセンサーを使って調理すると、肉内部の温度を確認することができますので、火の通り具合を正確に把握することができます。

中心温度が設定温度に達すると自動的に加熱が終了し、希望通りの焼き加減に焼き上がります。

庫内温度が250℃を越えるとミートセンサーが故障する恐れがありますので、必ず230℃以下でご使用ください。

使用後はミートセンサーをオーブンから取り出してください。オーブン内に保管しなしでください。

ミートセンサー使用後はその都度湿らせた布で汚れをきれいに拭き

⚠ 感電注意 ！

必ずこの機器専用のミートセンサーをご使用ください。
他の機器用のミートセンサーを使用すると絶縁部が損傷することがあります。

⚠ やけど注意 ！

庫内やミートセンサーは非常に熱くなります。
ミートセンサーのプラグの抜き差しの際には、オーブンミトンを必ずご使用ください。

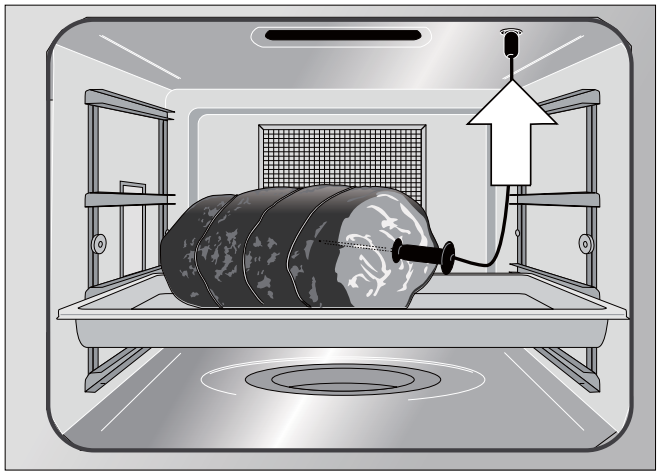
ミートセンサーの使い方

食材にミートセンサーを刺してから庫内に入れてください。
金属の先端部を食材の一番厚みのある箇所に刺してください。
必ず中心部まだ刺さっていることをご確認ください。
脂身には刺さないでください。また、調理器具や骨にあたらないようにご注意ください。

食材が何枚かある場合は、一番厚みがある食材の中央に部にミートセンサーを刺してください。

ミートセンサーはできる限り奥までしっかりと刺してください。

鶏肉の場合は、中央にある空洞部分には刺さず、腹部とモモの間に刺してください。



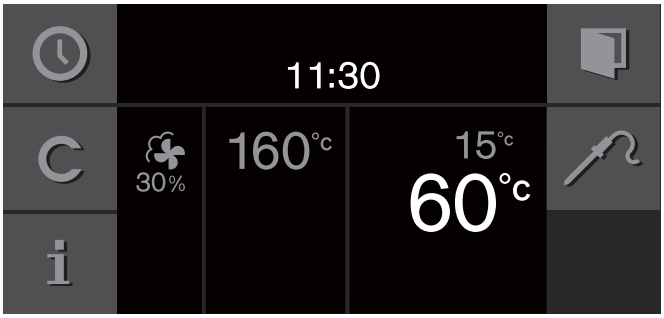
中心温度の設定

1 ミートセンサーを刺した食材を庫内に入れてください。ミートセンサーを庫内のソケットに差し込み、ドアを閉めてください。
ミートセンサーのコードが絡まないようにご注意ください。
マークと現在の中心温度が表示されます。

2 ファンクション・セレクターで加熱モードを選択してください。

3 ロータリー・セレクターで庫内温度を設定してください。

4 マークをタッチして、ロータリー・セレクターで中心温度を設定してください。 にタッチすると決定します。
設定する中心温度は、設定するときの中心温度より高い温度にしてください。



5 選択した加熱モードで加熱が開始されます。
現在の中心温度が表示され、その下に設定した中心温度が表示されます。
中心温度はいつでも変更できます。

中心温度が設定温度に達すると、シグナル音が鳴り調理は自動的に終了します。
で終了を決定し、ファンクション・セレクターを **0** にしてください。

ご注意:

- 加熱終了後、そのまま食材を庫内に置いておくと、庫内の余熱で中心温度が少し上がってしまいます。
- 中心温度の設定とタイマー設定を両方している場合、設定温度に達した時点か、タイマーの設定時間に達した時点のいずれか速い方の時点で加熱を終了します。

中心温度の変更

をタッチしてください。
ロータリー・セレクターで中心温度を変更してください。
で決定します。

中心温度の取り消し

をタッチしてください。
C をタッチして中心温度の取り消しをしてください。
オーブンは通常通りの加熱を続けます。

中心温度のめやす

必ず新鮮な食材をお使いください。冷凍食品は使わないでください。
表の数値は目安で、食材の質や状態により異なります。

牛肉		
ローストビーフ、ヒレ、ステーキ用肋間肉		
	ベリーレア	45 - 47 °C
	レア	50 - 52 °C
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 75 °C
ローストビーフ		80 - 85 °C
豚肉		
ローストポーク		72 - 80 °C
ロース	ミディアムレア	65 - 70 °C
	ウェルダン	75 °C
ミートローフ		85 °C
豚ヒレ		65 - 70 °C
仔牛肉		
ローストヴィール	ウェルダン	75 - 80 °C
詰め物をした仔牛胸肉		75 - 80 °C
ロース	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	65 - 70 °C
ヒレ	レア	50 - 52 °C
	ミディアムレア	58 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 75 °C
鹿肉		
鹿の背肉		60 - 70 °C
鹿のレッグ		70 - 75 °C
鹿のステーキ		65 - 70 °C
ウサギの背肉		65 - 70 °C

鳥肉		
鶏肉		85 °C
ホロホロチョウ		75 - 80 °C
ガチョウ、七面鳥、鴨		80 - 85 °C
鴨ムネ肉	ミディアムレア	55 - 60 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
ダチョウのステーキ		60 - 65 °C
ラム		
ラムのレッグ	ミディアムレア	60 - 65 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
ラムのサドル	ミディアムレア	55 - 60 °C
	ウェルダン	65 - 75 °C
マトン		
マトンのレッグ	ミディアムレア	60 - 65 °C
	ウェルダン	70 - 80 °C
マトンの背肉	ミディアムレア	70 - 75°C
	ウェルダン	65 - 75 °C
ヒレステーキ		62 - 65 °C
丸焼き		65 °C
テリーヌ		62 - 65 °C
その他		
パン		90 °C
ボローバン		72 - 75 °C
テリーヌ		60 - 70 °C
フォアグラ		45 °C

チャイルドロック

お子様が誤って操作することを防ぐためにチャイルドロック機能が備わっています。

ご注意:

- 基本設定でチャイルドロックを「入」にしてください。(”基本設定”26ページ参照)
- チャイルドロック設定中に停電した場合、停電が復旧した際にチャイルドロックが解除される場合があります。

チャイルドロックの設定

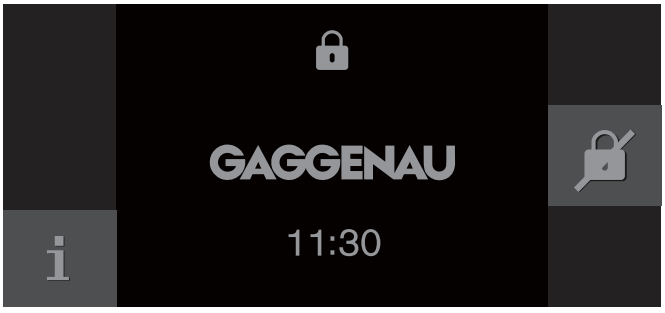
はじめにファンクション・セレクターを **0** にしてください。

🔒 マークを6秒間長押ししてください。

これでチャイルドロックが設置されます。待ち受け画面が表示され、🔒 マークがディスプレイ上部に表示されます。

チャイルドロックの解除

🔓 マークを6秒間長押ししてください。



これでチャイルドロックが解除されます。通常通り機器の設定を行なうことができます。

基本設定

基本設定は以下の手順で変更、設定することができます。

1 ファンクション・セレクターを **S** に合わせてください。

2 ロータリー・セレクターで”基本設定”を選択してください。

3 ✔をタッチしてください。

4 ロータリー・セレクターを回して、ご希望の基本設定項目を選択してください。

5 _ マークをタッチしてください。

6 ロータリー・セレクターを回して基本設定を行なってください。

7 設定を保存するには ✔ を、取り消す場合は **X** マークをタッチし基本設定を終了してください。

8 ファンクション・セレクターを **0** に戻し、基本設定を終了してください。

変更が保存されます。

	基本設定	設定項目	内容
	明るさ	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	ディスプレイの明るさを設定します。
G	待ち受け画面	入*/ 切 - 時計 - 時計 + GAGGENAU ロゴ * - 日付 - 日付 + GAGGENAU ロゴ - 時計 + 日付 - 時計 + 日付 + GAGGENAU ロゴ	待ち受け画面の表示設定 切：表示なし。この設定により、待機電力の消費を減らすことができます。 入：表示内容を選択することができます。 ✔ で”入”を決定し、ロータリー・セレクターでご希望の表示を選択してください。 選択した内容が表示されます。
	表示画面	シンプル画面* / 標準画面	シンプル表示を選択後、しばらくするとディスプレイには重要な情報だけ表示され、他の表示は消えます。
	タッチ画面の色	グレー* / ホワイト	タッチ画面のマークの色を選択します。
	タッチ音	タッチ音 1* / タッチ音 2 / 切	タッチ画面のタッチ音を選択します。
	タッチ音の音量	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	タッチ音の音量を設定します。
	予熱完了時のシグナル音	入*/ 切	庫内が設定温度に達した時鳴るシグナル音の設定をします。
	シグナル音の音量	レベル 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	シグナル音の音量を設定します。
HCO_3^-	水の硬度	1-18	同梱の試験キットを使用して水道水の硬度をテストし、測定した水の硬度を設定します。
CAL	キャリブレーション	機器のキャリブレーション	沸点調整
	時刻表示	24時間 * / AM/PM	24時間表示またはAM・PM表示を設定します。

	時刻設定	現在の日付	時刻を設定します。
	夏時間･冬時間の変更	手動* / 自動	
	日付表示	日.月.年* 日/月/年 年/付/日	日付表示を設定します。
	日付	日付設定	日付を設定します。❯をタッチして年･月･日を変更できます。
	言語	ドイツ語*/フランス語/イタリア語/ スペイン語/ポルトガル語/オランダ語/ デンマーク語/スウェーデン語/ギリシャ語/ ノルウェー語/フィンランド語/トルコ語/ ロシア語/ポーランド語/チェコ語/ スロベニア語/スロバキア語/アラビア語/ ヘブライ語/日本語/韓国語/タイ語/ 中国語/英語(米国)/英語	ディスプレイに表示される言語から選択してください。
	初期設定	初期設定に戻す	「すべての設定を取り消し初期設定にもどる」というメッセージを ✔ で決定しするか、✖ で設定をキャンセルしてください。
	デモモード	入 / 切 *	店頭展示用に使用します。デモモードでは加熱はされませんが、他の機能は使用できます。 通常の使用時は"切"にしてください。 この機能は機器を電源に接続後、最初の3分かのみ設定可能です。
	長時間タイマー	設定可能 / 設定不可 *	"設定可能"の時のみ長時間タイマーを使用することができます。 "長時間タイマー"の項(22ページ)をご参照ください。
	ドアロック	切* / 入	この機能を設定することで、意図しないドアオープンを防ぐことができます。"入"に設定されていれば、を数秒間押すとドアが開きます。
	チャイルドロック	設定可能 / 設定不可 *	"設定可能"の時のみチャイルドロックを使用することができます。 "チャイルドロック"の項(27ページ)をご参照ください。

* 初期設定

お手入れとお掃除

安全上のご注意

⚠ ヤケド注意！

機器は大変熱くなります。必ず機器がじゅうぶん冷えてから清掃してください。

お子様をそばに近づけないでください。

⚠ 感電注意 ！

水にぬれると感電の恐れがあります。

高圧洗浄機やスチーム洗浄機で掃除しないでください。

⚠ けがに注意 ！

ドア表面のガラスのキズから亀裂が生じることがあります。
ガラススクレイパーや研磨剤入りのクレンザーや洗浄剤のご使用はおやめください。

洗剤

洗剤の誤ったご使用により各部の表面に傷つけないために、以下に記載されている指示をお守りください。

以下は使用しないでください。

- 研磨剤を含む洗剤
- ドアのガラス部： 金属スクレイパーやガラススクレイパー
- ドアパッキン： 金属スクレイパーやガラススクレイパー
- 研磨スポンジ

洗剤を使って掃除した後は、洗剤をじゅうぶん拭き取ってから調理をしてください。

各所の掃除方法

箇所	掃除方法
ドアパネル	柔らかい布とガラスクリーナーで掃除をしてください。ガラススクレイパーは使用しないでください。
ディスプレイ	かたく絞った布で拭いてください。 ディスプレイはぬらさないようご注意ください。
アルミ	マイルドな洗浄力の窓ガラス用洗剤で拭いてください。毛羽立ちの少ない布で、表面を水平方向にやさしく拭いてください。
庫内	洗剤を溶かしたお湯で絞った布で拭いてください。最後に水拭きをし、その後柔らかい布で水分を拭き取ってください。 オーブン用スプレーや強力なオーブン用クリーナー、研磨剤などを使わないでください。 磨き粉、粗いスポンジ、たわしを使わないでください。表面に傷がつきます。 **警告！** −庫内上部の換気フラップに洗浄剤を吹きかけないでください。 −洗剤が残っていると、加熱した際シミになります。庫内を乾燥させる前にクリーナーや洗剤をきれいな水で完全に洗い流してください お手入れの後は庫内を必ず乾燥させてください。（乾燥プログラムの項31ページをご参照ください。）
庫内灯のガラスカバー	洗剤を溶かしたお湯で絞った布で拭いてください。
グリスフィルター	食器洗い機で洗ってください。
水タンク	洗剤を溶かしたお湯で洗ってください。 食器洗い機では洗わないでください。 フタのパッキン部をよく乾かしてください。 乾燥するときはフタを開けて乾かしてください
ドアパッキン 取り外さないでください！	洗剤を溶かしたお湯で絞った布できつくこすらないように拭いてください。 金属スクレイパーやガラススクレイパーはご使用にならないでください。
ミートセンサー	しめらせた布で拭いてください。 食器洗い機で洗わないでください。
トレイ・ ワイヤーラック	洗剤を溶かしたお湯につけおきをし、スポンジやブラシで洗ってください。
トレイラック	食器洗い機洗浄可。 ”トレイラックの取り外し”32ページ参照

クリーニング用スポンジ

同梱のクリーニング用スポンジは吸水性に優れています。このスポンジは庫内の掃除と蒸発皿に残った水の吸い取りのみに使用してください。

クリーニング用スポンジは初めてお使いになる前によく洗ってください。洗濯機でも洗えます。（温水洗い可）

クリーニングプログラム

クリーニング機能を使用すると、庫内の汚れがゆるみ、掃除がしやすくなります。
クリーニングプログラムは、クリーニング1回、すすぎ2回の工程で行われます。

クリーニングを開始する

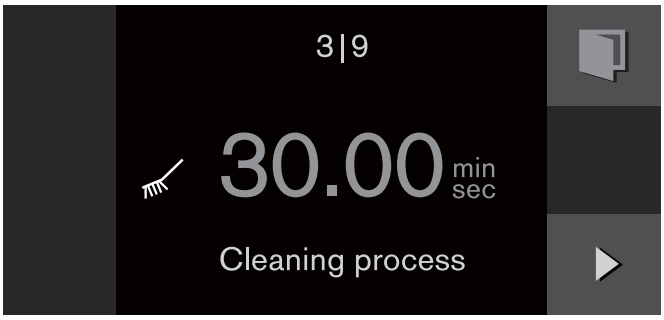
1 ファンクションセレクターを **S** にセットしてください。

2 が表示されたら、✔ で決定してください。

3 庫内からアクセサリーとグリスフィルター、サイドレールを取り外してください。（トレイラックの取り外し方32ページ参照）
その後、庫内を洗浄剤で拭き取ってください。

4 水タンクに冷水を「max」の位置まで入れセットし、ドアを閉めてください。

5 クリーニング所要時間30分がディスプレイに表示されます。
▶ にタッチしてスタートしてください。経過時間がディスプレイに表示されます。庫内灯は消灯しています。



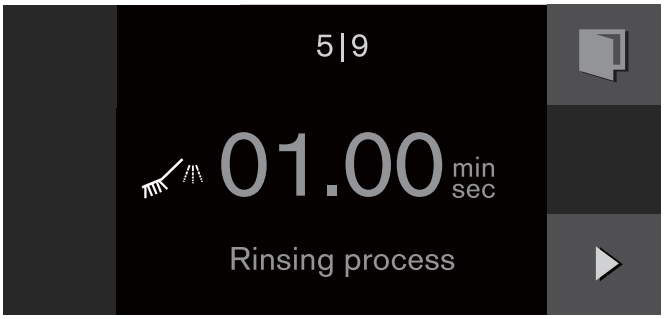
6 30分経過するとシグナル音が鳴り、ディスプレイにメッセージが表示されます。

7 庫内を拭いて洗浄剤を取り除いてください。水タンクに水道水を入れセットし、ドアを閉め ✔をタッチして決定してください。

8 1回目のすすぎ運転が表示されます。▶ にタッチしてすすぎを開始してください。経過時間がディスプレイに表示されます

9 1分後にシグナル音が鳴ります。蒸発皿の水分をクリーニング用スポンジで吸い取ってください。
✔ にタッチして決定してください。

10 2回目のすすぎ運転が表示されます。▶ にタッチして2回目のすすぎを開始してください。経過時間がディスプレイに表示されます。



1分後にシグナル音が鳴ります。蒸発皿の水分をクリーニング用スポンジで吸い取ってください。水タンクを空にしてフタを開けて乾かしてください。
柔らかい布で庫内の水分を拭き取り、「乾燥プログラム」を使って完全に乾燥させてください。

ご注意：クリーニングプログラムは必ず全行程を通して行なってください

乾燥プログラム

乾燥機能を使うと、スチーム調理後またはクリーニングの後庫内を乾燥させることができます。

乾燥時間は20分間です。

警告！　庫内が熱い間は水タンクを乾燥させないでください。水タンクが損傷する恐れがあります。

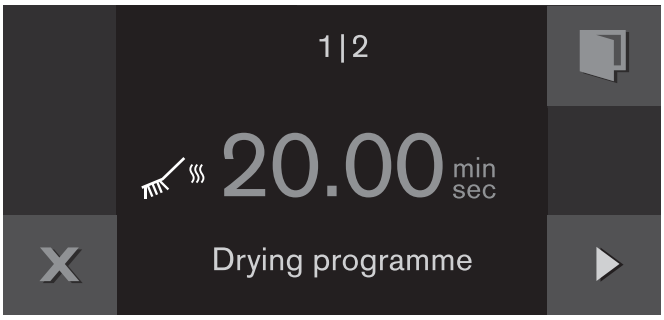
乾燥を開始する

1　水タンクを取り出してください。
庫内からアクセサリーを取り出してください。
蒸発皿の水分をクリーニング用スポンジで吸い取り、庫内の水分も拭き取ってください。クリーニングで洗浄剤を使った場合は洗浄剤を完全に拭き取ってください。
ドアをしめてください。

2　ファンクションセレクターを　**S** にセットし、ロータリーセレクターで乾燥プログラムを選択してください。

3　マークが表示されたら、✔ にタッチして決定してください。

4　所要時間の20分が表示されますので、▶ にタッチして開始してください。
経過時間が表示されます。庫内灯は消灯しています。



5　20分経過するとシグナル音が鳴り、ディスプレイにメッセージが表示されますので、✔ にタッチして決定してください。

乾燥プログラムが終了したら、機器の温度が下がった後庫内とパネルを柔らかい布で磨いてください。

カルキ除去プログラム

ディスプレイにメッセージ が表示されたら、機器が正常に運転し続けられるようカルキを取り除いてください。

カルキ除去プログラムは、カルキ除去1回、すすぎ2回の工程で行われます。

カルキ除去剤

カルキ除去には、必ず推奨の液体カルキ除去剤をお使いください（注文№311138）。それ以外のカルキ除去剤は機器に損傷を与える恐れがあります。

警告！
カルキ除去剤がドアパッキンや、正面のガラスなどに付着した場合は、すぐ水で拭き取ってください。

カルキ除去を開始する

庫内を完全に乾燥させてからカルキ除去を開始してください。

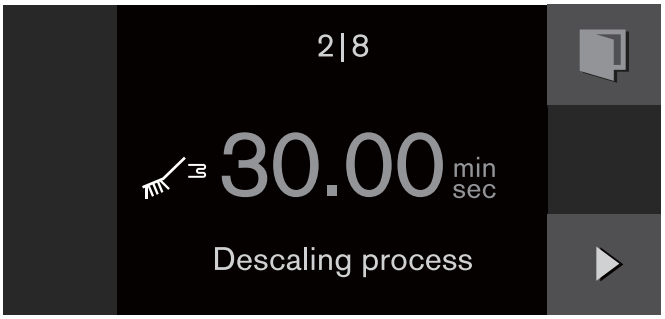
1　水300mlと液体カルキ除去剤を混ぜ合わせ、カルキ除去液を作ってください。

2　ファンクションセレクターを　**S** にセットし、ロータリーセレクターでカルキ除去プログラムを選択してください。

3　マークが表示されたら、✔ にタッチして決定してください。

4　水タンクにカルキ除去液を注ぎ庫内にセットした後、ドアを閉めてください。

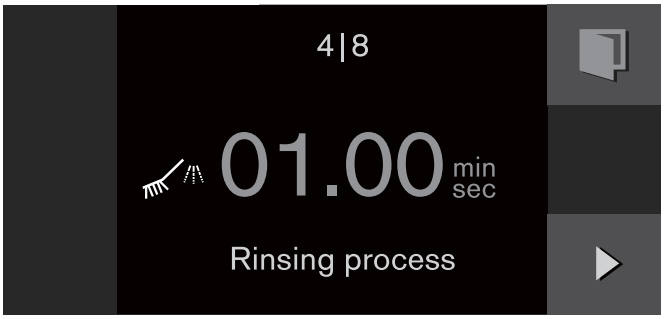
5　所要時間の30分が表示されますので、▶ にタッチして開始してください。
経過時間が表示されます。庫内灯は消灯しています。



6 30分経過するとシグナル音が鳴り、ディスプレイにメッセージが表示されます。

7 蒸発皿に残った水分をクリーニング用スポンジで吸い取ってください。
水タンクに水道水を注ぎ庫内にセットした後、ドアを閉めて ✔ にタッチして決定してください。

8 1回目のすすぎ運転が表示されます。▶ にタッチしてすすぎを開始してください。経過時間がディスプレイに表示されます



9 1分後にシグナル音が鳴ります。蒸発皿の水分をクリーニング用スポンジで吸い取ってください。
✔ にタッチして決定してください。

10 2回目のすすぎ運転が表示されます。▶ にタッチして2回目のすすぎを開始してください。経過時間がディスプレイに表示されます。

1分後にシグナル音が鳴り、カルキ除去プログラムが終了します。蒸発皿の水分をクリーニング用スポンジで吸い取ってください。水タンクを空にしてフタを開けて乾かしてください。
柔らかい布で庫内の水分を拭き取り、「乾燥プログラム」を使って完全に乾燥させてください。

カルキ除去表示の消去

1 ファンクションセレクターを **S** にセットしてください。

2 ロータリーセレクターを回して「⚠ カルキ除去時期表示の消去」を選択した後、✔ にタッチして決定してください。

ご注意：カルキ除去プログラムは必ず全行程を通して行なってください

トレイラックの取り外し

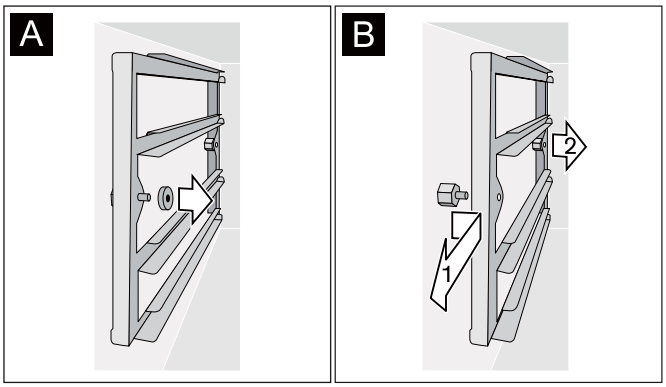
トレイラックは取り外してお手入れができます。

取り外し方

1 ステンレスを傷つけないよう、庫内にふきんを置いてください。

2 ナットを取り外してください。（図A）

3 ラックを少し横方向に引っ張ってネジから外し、手前に引き出してください。（図B）



トレイラックは食器洗い機で洗えます。

取り付け方

1 後方のストッパーに正しくセットして、取り外しの逆の手順で取り付けてください。

2 ナットをきちんと締めてください。

ご注意：ナットを紛失した場合は、必ず純正のパーツをご注文ください。
専用のナット以外を使用すると、庫内の腐食を起こす恐れがあります。

故障かなと思ったら

アフターサービスに連絡される前に以下をご確認ください。

⚠ **感電注意 !**

誤った修理を行うことは危険です。
機器が故障した際は、ブレーカーを落としアフターサービスにご連絡ください。

不具合	考えられる原因	対処方法
作動しない。表示が出ない。	電源プラグが差し込まれていない	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	ブレーカーが落ちている	ブレーカーを確認してください。
	作動エラー	いったんブレーカーを落とし、60秒後にブレーカーを元に戻してください。
スタートしない。	ドアが確実に閉まっていない	ドアを閉めなおしてください。
作動しない。ディスレイが反応しない。 ディスプレイに 🔒 が表示される。	チャイルドロックが設定されている	チャイルドロックを解除してください。 (”チャイルドク”26ページ参照)
電源が切れてしまう。	自動電源オフ機能が作動した: 無操作で12時間経過すると作動する	✔ でメッセージを確定し、スイッチを切りその後再度設定しなおしてください。
加熱しない。 ディスプレイに 🍳 が表示される。	デモ・モードが設定されている	デモ・モードを解除してください。 (”デモ・モード”34ページ参照)
始動しない。 ディスプレイ上にエラーメッセージが表示される。	水タンクが空になっている	水タンクに給水してください。
庫内に蒸気が見えない。	蒸気の温度が100℃以上のため不可視となっている。	正常
ドア上部から蒸気が大量に排出される。	沸点調整中、予熱中または調理モードが変更されたため。	正常
	まだ沸点調整が行なわれていない。	沸点調整を行ってください。
ドア側面から蒸気が大量に排出される。	ドアパッキンが汚れているか、緩んでいる。	ドアパッキンを掃除してください。 ドアパッキンを溝に押し込んでください。
調理中「パン」という破裂音がする。	蒸気により冷凍食品の熱冷差が起きたため。	正常
蒸気がきちんと出ない。	機器内に水あかがたまっている。	カルキ除去プログラムでカルキを取り除いてください。
"Exxx" というエラーメッセージが出る。		エラーメッセージが表示された場合、ファンクション・セレクターを **0** にしてください。 これでメッセージが消えれば問題はありません。 エラーが何度も発生したり、消えない場合は、アフターサービスに連絡してください。 その際は、エラーコードをお知らせください

停電

数秒間の停電なら、オーブンは問題なく作動を続けます。

オーブンの作動中に数秒間以上の停電が発生した場合は、ディスプレイにメッセージが表示され作動を停止します。

いったんファンクション・セレクターを **0** にしてください。その後は通常通り操作することができます。

デモ・モード

マークが表示される場合はデモ・モードが設定されていて、オーブンを加熱することはできません。

ブレーカーを落とし、しばらくしてから再度ブレーカーを入れてください。その後3分以内に基本設定で”デモ・モード”を解除してください。(”基本設定”28ページ参照)

庫内灯の交換

技術的な理由により、ランプカバーの取り外しはできません。
ランプ交換はGAGGENAUのサービスマンにしか行えませんので、アフターサービスを依頼してください。

警告！

パッキンが損傷してしまいますのでランプカバーは外さないでください。
ランプカバーが損傷した場合は交換する必要があります。
メンテナンス依頼をする場合は、機器の型番とFD番号をお知らせください。

アフターサービスについて

機器が故障した場合は、ブレーカーを落とし購入された販売店もしくは輸入元にアフターサービスをご依頼ください。

アフターサービスのご連絡にあたっては、機器の型番とFD番号（製造番号）をお知らせください。これらの番号は定格銘板に記載されており、オーブンのドアを開けた手前にあります。

機器の番号とアフターサービスの依頼先電話番号を以下に記入いておくと便利です。

型番	**FD番号**

アフターサービス ☏

誤った設置や取り扱いによる故障の場合は、保証期間内であっても有償となりますのでご注意ください。

スチームオーブン設定のめやす

ご注意：

- 記載されている数値はめやすです。実際の調理時間は食材の質や温度、量、厚みにより変わります。
- 必ず予熱をしてから調理を開始してください。最高の仕上がりを得るには予熱は必須です。設定のめやすに表示されている調理時間は、予熱を行ったオーブンで調理をした場合の時間です。予熱なしの場合は5分ほど調理時間を多くしてください。
- 一覧表は4人分の量を目安に作られています。さらに多くの量を調理する場合は、調理時間を延長してください。
- メーカー指定のクッキングトレイをお使いください。それ以外のトレイをお使いになった場合は調理時間が異なる場合があります。
- 一覧表にある料理を初めて作る場合、まず調理時間の欄に書かれている設定範囲の最小の時間で調理してみてください。その結果の必要に応じて調理時間を延長してください。
- 予熱完了後、オーブンに食材を手早く入れ、ドアはすぐ閉めてください。
- クッキングトレイを1枚だけ使用する場合は、下から2段目にセットしてください。
- 食材を耐熱皿などにのせずに、直接穴あきトレイや穴なしトレイにのせて調理する場合は、庫内の底部および蒸発皿が汚れるのを防ぐため、最下段に穴なしトレイをセットしてください。
- スチーム調理、解凍、イースト菌発酵、再加熱などを行う場合、同時に3段まで使うことができます。（下から2段目～4段目）
  魚、野菜、デザートなどが同時に調理でき、香りが移ることはありません。なお、食材の量が多い場合は調理時間を延長する必要がある場合があります。
- パンを焼く場合は1段のみの使用となります。下から2段目をお使いください。
- 調理中の食品が、庫内の側面やグリスフィルター、および後部プレートに当たらないようにしてください。
- 調理中はドアをきちんと閉めてください。ドアパッキンはいつも清潔に保ってください。
- 空気の循環を最適な状態に保つために、ワイヤーラックやクッキングトレイに食品をのせすぎないでください。
- グリスフィルターを必ず所定の位置に取り付けてご使用ください。

野菜

- 野菜は茹でるより蒸した方が穏やかに加熱されるので、風味や色、触感がよりよく保たれます。水溶性のビタミンや栄養素が損なわれません。100℃の無圧スチーム調理により、圧力鍋などよりも食材をやさしく調理します。
- 調理時間は洗った野菜1kgを調理した場合の目安です。
- 蒸し野菜には穴あきトレイを使って下から2段目にセットそてください。庫内が汚れるのを防ぐために下の段に穴なしトレイを置いてください。下段のトレイにたまった野菜の汁はソースのベースにや野菜スープに使えます。
- 野菜は予熱されたオーブンで4分間調理してください。野菜や果物はすぐに盛り付けな威場合は、余熱で火が通り過ぎたり色が悪くなるのを防ぐため氷水に浸してください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
アンティチョーク 大	穴あきトレイ	100	100	25-35	
アンティチョーク 小	穴あきトレイ	100	100	15-20	
カリフラワー 丸ごと	穴あきトレイ	100	100	20-25	
カリフラワー 小房	穴あきトレイ	100	100	15-20	
グリーンビーンズ	穴あきトレイ	100	100	25-30	
ブロッコリー 小房	穴あきトレイ	100	100	10-15	
フェンネル スライス	穴あきトレイ	100	100	10-15	
野菜のテリーヌ	穴あきトレイ/ワイヤーラック	100	100	50-60	テリーヌ型で調理
人参 スライス	穴あきトレイ	100	100	10-15	

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
ジャガイモ 皮なし 4つ割り	穴あきトレイ	100	100	20-35	
コールラビ スライス	穴あきトレイ	100	100	15-25	
リーク スライス	穴あきトレイ	100	100	5-10	
ピーマンのひき肉詰め	穴なしトレイ	180-200	80/100	15-20	ひき肉は詰める前にあらかじめ炒めてください。
皮付きジャガイモ 50gくらい	穴あきトレイ	100	100	25-30	
皮付きジャガイモ 100gくらい	穴あきトレイ	100	100	40-45	
ブリュッセルスプラウト 芽キャベツ	穴あきトレイ	100	100	15-20	
グリーンアスパラ	穴あきトレイ	100	100	10-15	
ホワイトアスパラ	穴あきトレイ	100	100	18-25	
ホウレンソウ	穴あきトレイ	100	100	4	
トマト 皮むき	穴あきトレイ	100	100	3-4	皮に浅く切込を入れる。スチーム後は氷水につける。
ズッキーニのひき肉詰め	穴あきトレイ	160-180	80/100	15-35	ひき肉は詰める前にあらかじめ炒めてください。
サトウエンドウ	穴あきトレイ	100	100	10-15	

魚

- スチーム調理では魚が乾燥せず、魚本来の風味と食感をにがしません。
- 衛生上の問題により、魚の中心温度が最低62-65℃になるよう調理してください。この温度は魚の調理に適した温度でもあります。
- スチーム調理をした後で塩で味付けをしてください。風味を逃さず、魚から出る水分も抑えます。
- 穴あきトレイを使用する場合、魚が付かないようにトレイに薄く油を塗ってください。
- 庫内に魚汁の臭いがつかないように、穴なしトレイを最下段にセットしてください。
- 皮付きの切り身魚を調理する場合、形と風味を損なわないように皮の面を上にして調理してください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
シーラ 丸ごと(700g)	穴なしトレイ	90-100	100	20-25	
魚団子(20-40g)	穴なしトレイ	90-100	100	5-10	トレイにクッキングペーパーを敷く
ロブスター(調理済、むき身再加熱)	穴あきトレイ	70-80	100	10-12	
鰹丸ごと(1.5kg)	穴なしトレイ	90-100	100	40-50	塩水に漬けてください
鮭 切り身(300g)	穴あきトレイ	90-100	100	12-15	
鮭 丸ごと(2.5kg)	穴あきトレイ	100	100	70-80	
ムール貝(1.5kg)	穴あきトレイ	100	100	8-12	口が開いたら出来上がりです
メルルーサ 丸ごと(800g)	穴あきトレイ	90-100	100	20-25	
アンコウ 切り身(300g)	ガラス皿/ワイヤーラック	180-200	100	10-12	漬け汁に浸しておく
スズキ 丸ごと(400g)	穴あきトレイ	90-100	100	15-20	

魚 ー 低温スチーム調理

- 70-90℃でスチーム調理をすると魚は加熱しすぎることがないので身が崩れることがありません。
  これは特にデリケートな魚に適した調理法です。
- 調理時間は、切り身を調理した場合の時間です。
- 魚汁で庫内が汚れるのを防ぐため、穴なしトレイを最下段にセットしてください。
- 出来上がった料理は温めた皿に盛り付けてください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
牡蠣(10個)	穴なしトレイ	80 - 90	100	2-5	塩水に漬けてください
ティラピア(150g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	10-12	
鯉(200g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
おろした魚(200-300g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
魚のテリーヌ	ワイヤーラック	70 - 80	100	50-90	テリーヌ型で調理
鱒　丸ごと(250g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
オヒョウ(300g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
ホタテ貝(6個)	穴なしトレイ	80 - 90	100	4-8	
鱈(250g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	10-12	
レッドスナッパー(200g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
メヌケ(120g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	10-12	
アンコウ(200g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	10-15	
舌平目のロール(80-150g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
ヒラメ(300g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	
スズキ(150g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	10-12	
パイクパーチ(250g)	穴あきトレイ	80 - 90	100	12-15	

肉 ー 高温調理

- スチームと熱風循環の組み合わせはあらゆる肉料理に最適な調理法です。この運転モードでは、庫内は密閉状態となり水分によって従来のコンベクションオーブンで起こりがちな乾燥を防ぎます。5パターンの湿度コントロールによりあらゆる食品に最適な調理環境を得ることができます。
- 調理時間はあくまでも目安で、食品の調理前の温度や予め加熱した時間によって変わります。焼き具合を正確にコントロールするにはミートセンサーをお使いください。ミートセンサーの使用方法と最適な温度設定についてはミートセンサーの項(24ページ)をご参照ください。
- 肉は調理する1時間前には冷蔵庫から出してください。
- 穴あきトレイやワイヤーラックを使用する時は、その下段に穴なしトレイをセットしてください。その際こげ付きをを防ぐために穴なしトレイに水を少量入れてください。野菜やワイン、スパイス、ハーブなどを入れておくと、おいしいソースのベースにもなります。
- レア、あるいはミディアムレアにローストしたい場合は、ご希望の温度より5℃低い温度に達したらドアを開け設定温度に到達するまで待ってください。これにより加熱しすぎることを防ぐとともに、肉を落ち着かせることができます。
- 肉を落ち着かせるには、調理後焼き上がった肉を10ー15分間そのまま寝かせてください。これにより肉の状態が落ち着くので、切った時に肉汁が出てしまうのを抑えることができます

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
リブロース 焦げめ付 ミディアムレア (350g)	穴なしトレイ	170-180	0/30	10-20	
ヒレ肉のパフペストリー包み 焦げめ付 ミディアムレア (600g)	穴なしトレイ	190-200	80/100	25-40	トレイにクッキングペーパーを敷いてください
子牛の背肉 焦げめ付 ミディアムレア(1kg)	穴なしトレイ	160-180	30/60	20-30	穴なしトレイに水を入れた場合は湿度は30%で十分です
スモークポークチョップ (スライス)	穴なしトレイ	100	100	15-20	
皮付きローストポーク ウェルダン(1.5kg)	グリルラック	1)120 2)170-180 3)220	100 60 0	30 30-35 10-15	ローストする前に皮に十字の切り込みを入れてください。ミートセンサーを使い第2段階で豚肉の中心温度が65℃位に、第3段階で75℃になるようにしてください。
ラムもも肉 ミディアムレア(1.5kg)	穴なしトレイ	170-180	30/60	60-80	
鹿背肉 ミディアムレア(500g)	穴なしトレイ	160-180	0/30	12-18	
ローストビーフ ウェルダン(1.5kg)	ワイヤーラック	1)210-230 2)140-160	100 30/60	15-20 60-90	穴なしトレイに水を入れた場合は湿度は30%で十分です
ローストビーフ ミディアムレア(1kg)	穴なしトレイ	160-180	0/30	40-60	
ローストポーク ネックまたは 肩肉 ウェルダン(1.5kg)	ワイヤーラック	1)220-230 2)160-170	100 30/60	20 60-90	穴なしトレイに水を入れた場合は湿度は30%で十分です
ボイルドソーセージの加熱	穴なしトレイ	85-90	100	10-20	バーバリアンソーセージ(ヴァイスヴルスト)またはリオナソーセージ

肉/鶏肉 ー 低温調理

- 焼き目をつけた肉を低温で長時間かけて熟成させます。その結果肉は平均的にうっすらとピンク色になり、皮はパリパリに、中はジューシーに仕上がります。肉を途中で裏返したり途中で肉汁をかける必要もありません。
- 調理時間はあくまでも目安で、食品の調理前の温度や予め加熱した時間によって変わります。焼き具合を正確にコントロールするにはミートセンサーをお使いください。ミートセンサーの使用方法と最適な温度設定についてはミートセンサーの項(24ページ)をご参照ください。
- 肉は調理する1時間前には冷蔵庫から出してください。
- 衛生上の問題から、肉はオーブン調理の前に高温で短時間すべての面に焼き目をつけてください。そうすることにより表面が固まり肉汁が漏れだすのを防ぎますのでローストの風味が増します。
- 肉の熟成:肉はゆっくり熟成させた方が風味が増します。
- 鹿肉と馬肉は、従来の調理法より低温調理の方が濃厚な味になります。
- 「低温調理」はモード を使用します。このモードで調理をすると食品から出た水分が庫内に溜まり、料理を乾燥させません。
- 肉の中心温度は庫内温度以上にはなりません。目安として庫内温度はご希望の中心温度より10-15℃高く設定してください。
- 例えばお客様の到着が遅れたりして料理の仕上り時刻を遅くしたい場合は、でき上がり時間に向けて温度を60℃まで下げて、料理を保温しておくことができます。
  この場合は、庫内温度はご希望の肉中心温度を超えないようにしてください。大きな塊の肉はオーブン内で1-1.5時間位保温しておくことができますが、小さいものの保温時間は30-45位です。
- 低温で調理しますので料理自体は熱くはありません。温めた皿に料理を盛りつけてください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	調理モード	調理時間 分	備考
アヒル胸肉 ミディアムレア (350g)	穴なしトレイ	70-80		40-60	
リブロース ミディアムレア(350g)	穴なしトレイ	70-80		40-70	
ラムもも肉 骨なし 縛ったもの ミディアムレア(1.5kg)	穴なしトレイ	70-80		180-240	
ローストビーフ ミディアムレア(1-1.5kg)	穴なしトレイ	70-80		150-210	
ポークメダイヨン ウェルダン(70g)	穴なしトレイ	80		50-70	
ビーフステーク ミディアムレア(200g)	穴なしトレイ	70-80		30-60	

鶏肉

- スチームと熱風循環の組み合わせでは、湿度が食品の乾燥を防ぎます。特に鶏肉の場合はこれが仕上りに大きく影響します。
  加熱水蒸気によって伝えられる熱量は、水蒸気を含まない熱風循環調理の2倍あり、食品全体にその熱が伝わります。これにより鶏肉全体に焼き色がつき香ばしく仕上がります。また水蒸気により肉内部は柔らかさとジューシーさを保ちます。
- 調理時間はあくまでも目安で、食品の調理前の温度や予め加熱した時間によって変わります。焼き具合を正確にコントロールするにはミートセンサーをお使いください。正確な温度を測るために、ミートセンサーは中心部の空洞ではなく腹部とモモの間に差し込んでください。さらに詳しい使用方法と適切な温度設定についてはミートセンサーの項(24ページ)をご参照ください。
- 鶏肉には主にスパイスで味付けをし、油はごく少量にするかまったく使わずに調理をしてください。こうすることで皮がよりパリッと仕上がります。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
アヒル 鴨 丸ごと (3kg)	穴なしトレイ	1)150-160 2)220	60	1)80-90 2)20-30	アヒルまたは鴨は胸側から焼き始めてください。調理時間が半分経過したら裏返してください。これにより繊細な胸肉も乾燥しにくくなります。
アヒル胸肉 焦げめ付 ミディアムレア(350g/個)	穴なしトレイ	160-180	0	12-18	
鶏肉 丸ごと (1.5kg)	ワイヤーラック	170-180	60	50-60	
詰物入鶏胸肉の蒸し物 ミディアムレア(200g/個)	穴あきトレイ	100	100	10-15	
鶏の骨付きもも肉 (350g/個)	ワイヤラック	170-180	30/60	40-45	
七面鳥胸肉の蒸し物 (300g/個)	穴あきトレイ	100	100	12-15	
若鶏 ウズラ 鳩 (300g)	穴あきトレイ	100	100	25-30	
若鶏 ウズラ 鳩 (300g)	穴あきトレイ	180-200	60/80	12-16	

サイドディッシュ

一覧表に書かれている通りに設定することをお勧めします。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
ハスマティ米 （250g＋水500ml）	穴なしトレイ	100	100	20-25	
クスクス （250g＋水250ml）	穴なしトレイ	100	100	5-10	
ポテトグラタン （ジャガイモ1.5kg）	穴なしトレイ	180-200	0/30	35-50	
ダンプディング （90g/個）	穴あきトレイ/ 穴なしトレイ	95-100	100	20-25	
ロンググレインライス 長粒米（250g＋水500ml）	穴なしトレイ	100	100	25-30	
米（250g＋水375ml）	穴なしトレイ	100	100	30-40	
レンズ豆（250g＋水500ml）	穴なしトレイ	100	100	25-35	
生パスタ（冷蔵したもの）	穴あきトレイ	100	100	5-7	
詰物入生パスタ（冷蔵したもの）	穴あきトレイ	100	100	7-10	
漬け置きしたホワイトビーンズ （250g＋水1L）	穴なしトレイ	100	100	55-65	

デザート

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
クレームピュルレ （130g/個）	穴ありトレイ	90-95	100	35-40	スフレ皿使用　耐熱ラップで覆ってください
イーストダンプディング （100g/個）	穴なしトレイ	100	100	20-30	スチームの前に30分間イーストダンプディングを発酵させておいてください。（イースト菌発酵の項参照〇ページ）
フランク/クリームキャラメル （100g/個）	穴ありトレイ	90-95	100	25-30	スフレ皿使用　耐熱ラップで覆ってください
コンポート	穴なしトレイ	100	100	5-15	リンゴ、洋ナシ、ルバーブなどで味付けをしてください
ミルクライス （250g＋牛乳625ml）	穴なしトレイ	100	100	35-45	フルーツ、砂糖、またはシナモンなどで味付けをしてください
焼きプリン	穴なしトレイ	180-200	0/60	20-40	セモリナプディング、チーズカード、調理済みのライスプディング

その他

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
哺乳瓶、ジャム瓶 消毒 殺菌	ワイヤーラック	100	100	20-25	
ドライフルーツ ドライベジタブル	穴あきトレイ	80-100	0	180-300	トマト、マッシュルーム、ズッキーニ、リンゴ、洋ナシなど 薄くスライスして。
卵 (Mサイズ5個)	穴あきトレイ	100	100	8-15	
クックドエッグガーニッシュ (500g)	耐熱ガラス皿 ワイヤーラック	90	80-100	25-30	耐熱性ラップで覆ってください。
セモリナダンプディング	穴なしトレイ	90-95	100	8-10	
ラザニア	穴なしトレイ	170-190	0/60	35-60	
スフレ	スフレ皿 ワイヤーラック	180-200	60	12-20	

ベイキング

- スチームオーブンを使うと、最適な湿度でケーキやペストリーを焼くことができます。
  - — 熱風＋湿度0%
    フルーツケーキやキッシュを焼く場合、食材から水分が出るため湿度は加える必要がありません。
  - — 熱風＋湿度30%
    食材から出る水分でミックスケーキが乾燥することはありません。またこのモードでは「エアフラップ」が開かないので食材に含まれる水分は庫内から逃げることはありません。
  - — 熱風＋湿度60-100%
    パイ生地やイースト発酵によるペストリー生地は、中はしっとり、外側はつややかにパリッと仕上がります。
- ケーキやペストリーは、スチームオーブンでは1段だけで焼いてください。穴なしトレイで下から2段目にセットしてください。背の高い焼き型を使う場合は、焼き型をワイヤーラックの上にのせて最下段にセットしてください。
- グリスフィルターは必ず所定の位置に取り付けてください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
アップルパイ	20cmケーキ型 ワイヤーラック	160-170	0	70-80	
ベーグル(100g/個)	穴なしトレイ	190-210	80/100	20-25	
バケット(すでに焼かれたもの)	ワイヤーラック	190-200	60/100	10-15	
ビスケットベース(卵6個使用)	ケーキ型	160-170	0	30-35	
スイスロール(卵2個使用)	穴なしトレイ	210-220	0/30	6-8	
スモール フレーキー ペストリーケーキ	穴なしトレイ	180-200	80/100	15-25	
ロールパン(50-100g/個)	穴なしトレイ	180-200	80/100	15-25	
ロールパンすでに焼かれたもの)	ワイヤーラック	170-180	60	8-15	
パン(1-1.5kg)	穴なしトレイ	1)200 2)160-165	100 0	15 25-35	
角型スポンジケーキ	穴なしトレイ	150-160	0	25-30	

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
クグロフ （小麦粉1キログラムの イースト生地）	クグロフ型	160-175	30/60	35-45	
イーストトレイケーキ	穴なしトレイ	160-170	30/60	30-45	水分の多いトッピング付のイースト入りトレイケーキ（プラムケーキまたはオニオンタルトなど）には湿度30%、ドライトッピング付のもの（クランブルなど）には湿度60%で調理をしてください。
ブリオッシュ（小麦粉500g）	穴なしトレイ	150-160	60/80	20-30	
マフィン	マフィン用トレイ ワイヤーラック	170-180	0/30	20-30	
マカロン	穴なしトレイ	140-150	0	25-35	
ビスケット	穴なしトレイ	150-170	0	15-25	
キッシュ/タルト	フラン型 ワイヤーラック	180-190	0	35-60	
スポンジケーキ	ケーキ型 ワイヤーラック	160-175	30	50-60	
スモールケーキ	穴なしトレイ	150-160	0	35-45	
穴あきビスケット	穴なしトレイ	150-160	0	25-30	
タルト	フラン型 ワイヤーラック	190-210	0/30	30-45	
シュークリーム エクレア	穴なしトレイ	170-180	0/30	40-45	

再加熱（温め直し）

- スチームオーブンで調理済みの食品を乾燥させることなく最適な状態で再加熱することができます。味も質もそのままで作りたてのおいしさを再現します。
- 再加熱モード を選択してください。
- 1人分を目安にしています。大量の食品を温める場合は、穴なしトレイに直接入れて加熱してください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	調理時間 分	備　考
バケット ロールパン（冷凍）	ワイヤーラック	140	8-12	
バケット ロールパン	ワイヤーラック	180	4-8	
野菜	平皿 ワイヤーラック	90-100	7-10	
でんぷんベースのサイドディッシュ	平皿 ワイヤーラック	120	7-10	パスタ、ジャガイモ、ご飯
料理（一皿分）	平皿 ワイヤーラック	120	8-15	
ピザ 深い容器	ワイヤーラック	180	8-10	
ピザ 浅い容器	ワイヤーラック	180	4-6	

パン生地の発酵

- スチームオーブンで生地発酵をすると、乾燥することがなく理想の状態で発酵させることができます。
- パン生地発酵モード を選択してください。
- 生地が入ったボウルを濡れ布巾で覆う必要はありません。
- 発酵所要時間は従来の半分しかかかりません。
- 発酵時間はあくまでも目安です。生地が倍の量になるまで発酵させてください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	調理時間 分	備　考
ミックス生地	ボウル/ワイヤーラック	38	25-45	イースト生地、パン生地発酵、サワードゥーの発酵

解凍

- スチームオーブンで冷凍食品を解凍すると、他の解凍方法よりも穏やかに、均一に解凍することができます。
- 解凍モード を選択してください。
- 解凍時間はあくまでも目安です。冷凍食品の大きさや量によって解凍時間は変わります。冷凍時間を短縮するためには食品を冷凍する時に、小分けにしたり、平らに置くなど工夫をして冷凍してください。
- 冷凍食品をパッケージから出して解凍してください。
- 調理に必要な分だけ解凍してください。
- ご注意：食品は一度解凍されると痛みが早くなります。解凍した食品は速やかに調理をしてください。またその際は食品に完全に火を通してください。
- 解凍時間が半分経過したら、食品を裏返してください。
  ベリー系の果物や肉の小片などはバラバラになるようほぐしてください。
  魚は完全に解凍する必要はありません。スパイスを吸収できるくらい表面が柔らかくなっていれば十分です。

⚠ 健康を損ねる危険があります！

肉や魚を解凍する際は、解凍中に流れ出るドリップを取り除いてください。ドリップが他の食材に触れると細菌が繁殖する恐れがあります。穴なしトレイを下段にセットし、解凍中に溜まった肉や魚から流れ出たドリップを捨ててください。ドリップを流したシンクは良く洗い、十分な水で流してください。
使用したトレイは洗剤で洗いお湯で良くすすぐか、食器洗い機で洗ってください。
解凍終了後180℃の熱風循環で15分間スチームオーブンを運転してください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	調理モード	調理時間 分	備　考
ベリー類(300g)	穴あきトレイ	40-45		3-4	
ロースト(1,000g)	穴あきトレイ	40-45		45-60*	
魚の切り身(150g/個)	穴あきトレイ	40-45		5-10 *	
野菜(400g)	穴あきトレイ	40-45		5-7	
グラーシュ(600g)	穴あきトレイ	45-50		30-45*	
鶏肉(1,000g)	穴あきトレイ	45-50		45-60*	
鶏モモ肉(400g/個)	穴あきトレイ	45-50		20-30 *	

* の食品は、食品の内部まで完全に解凍されるために、設定の解凍時間終了後スイッチを切り、そのまま15-15分オーブンのドアをしめたまま放置し完全に解凍するのを待ってください。

貯蔵食料、ジャム作り

- スチームオーブンで、フルーツや野菜の貯蔵食料、ジャムを簡単に作ることができます。
- 貯蔵食料やジャムにする食品はできる限り新鮮なものを用意してください鮮度の悪い食品で使うと発酵したり腐りやすくなります。
- フルーツや野菜は欠損していないものを使用してください。
- スチームオーブンは肉の貯蔵食料作りには適していません。

保存容器の消毒

- 保存容器、パッキン、クランプ、バネなどをきれいに洗ってください。
- スチームオーブンで下記の設定で殺菌消毒してください。
  −100℃＋湿度100%
  −穴あきトレイに消毒する者同士が触れ合わないよう並べる
  −消毒時間：20−25分間

  時間が経過したらドアを開けてください。消毒したものが完全に冷めるまで取り出さないでください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
フルーツ 野菜 （0.75L保存容器）	穴あきトレイ	100	100	35−40	
豆類 （0.75L保存容器）	穴あきトレイ	100	100	35−40	

柔らかい果実の果汁を抽出する

- スチームオーブンで、ベリー系の果実の果汁を簡単に衛生的に抽出することができます。
- ベリーを穴あきトレイに入れて、下から3段目にセットしてください。果汁を集めるために一段下に穴なしトレイをセットしてください。
- 果汁が出切るまでベリーはオーブン内に置いてください。
- 最後にベリーを布巾に入れ、残った果汁を絞り切ってください。

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
ベリー系の果実	穴あきトレイ＋穴なしトレイ	100	100	60−120	

ヨーグルトを作る

- スチームオーブンで、ヨーグルトを作ることができます。
- 低温殺菌牛乳を使う場合は、殺菌がヨーグルト培養を妨げないように鍋で90℃まで温めてください。ロングライフ牛乳は温める必要はありません。
  （ご注意：冷たい牛乳を使うと熟成時間が長くなります。）
- **重要！**牛乳を温めた場合は、ヨーグルト菌の培養を損ねないように、牛乳を40℃まで冷ましてください。
- ヨーグルト菌入りのナチュラルヨーグルトを牛乳に入れて、よく混ぜてください。（牛乳：100mlに対してヨーグルト：ティースプーン1-2杯）
- 水洗いをした保存容器に入れてください。
- 保存容器をスチームオーブンで下記設定で殺菌することができます。
  -100℃＋湿度100%
  -穴あきトレイに消毒する者同士が触れ合わないよう並べる
  -消毒時間：20-25分間
  保存容器に入れる際は、容器と庫内が冷めてから注ぎ庫内に入れてください。
- 出来上がったら冷蔵庫で保存してください。
- ヨーグルトを固めに仕上げたいときは、加熱する前に牛乳にスキムミルクパウダーを加えてください。（1Lあたりテーブルスプーン1-2杯）

食品	トレイの種類	温度 ℃	湿度 %	調理時間 分	備考
上記ヨーグルトミックス（密封容器入り）	穴なしトレイ	45	100	240-360	

大量の食材を調理する

- 大量の食材を調理するときは、ワイヤーラックを庫内の底部に置き、ワイヤラックの上に食品をのせて調理することができます。
- 食品を庫内の底部に直接置かないでください。

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

輸入販売元

株式会社 N. TEC
〒651-1411
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7
☎ 078-904-3101　FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC　東京支店
〒101-0032
東京都千代田区岩本町2-8-9 林慶ビル6F
☎ 03-5833-0833　FAX 03-5833-0855

GAGGENAU

9000880644 en (930411)